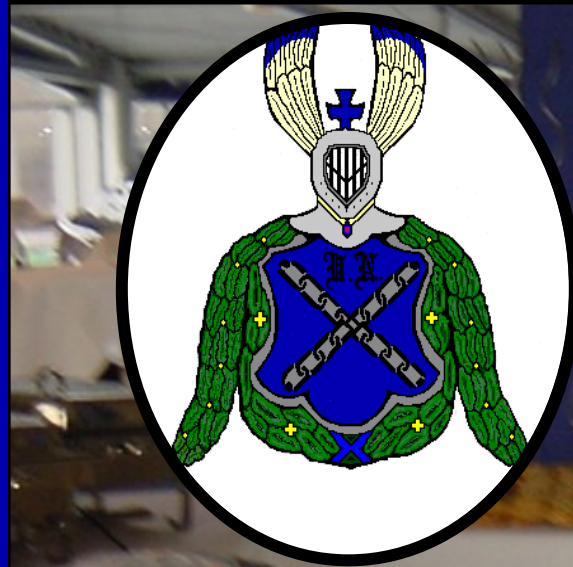


Partyservice



Nalbach

MALDIX



*****Europameister*****



Partyservice
Nalbach



MALDIX

**Inh. Küchenmeister, Dipl. Betriebsw. Urban Nalbach
Firmengruppe**

MALDIX / NALBACH / FELSMÜHLE

Annahme und Bestellservice

Restaurant Felsmühle oder bei Ihnen Zuhause

Dillingerstraße 115, 66701 Beckingen

Tel. Fax: 0049 6831/129992

www.partyservice-nalbach.de E-Mail: u.nalbach@gmx.de

Hd. 0049 163/6128882

Geschenk Gutscheine bekommen Sie bei uns

Wertgutscheine

Machen Sie Ihren Liebsten die komfortable Atmosphäre unseren Partyservice zum Geschenk. Schenken Sie sich oder Ihrem Partner eine Freude mit einem

Geschenk-Gutschein.

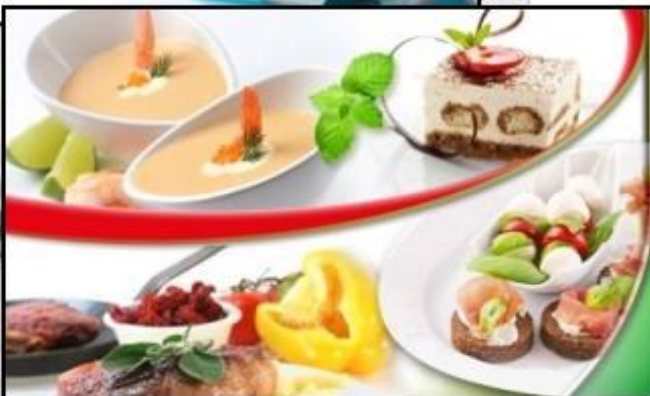
Die hier aufgeführten Wert-Gutscheine sind ein schönes Geschenk für jeden Anlass, wenn Sie sich nicht festlegen wollen oder können. Die Wertgutscheine sind anwendbar auch für unseren Ferienwohnungen im Ferienparadies Nalbach. Wertgutscheine sind zu allen Werten

Ab 20,- € verfügbar zzgl. Versandkosten



Gutschein

jetzt
verschenken





Perfekter Genuss ★ Niveauvollen Ambiente

Wir sorgen für das Besondere Event

Kulinarische Genüsse – für alle Fälle und alle Sinne sind unsere Spezialität. Das Auge isst mit: Nicht nur geschmacklich,

auch optisch wollen wir unsere Kunden verwöhnen. Genüsse für jede Lebenslage – egal ob bei Businessmeetings, Messen, Kulturveranstaltungen oder privaten Partys. Wir perfektionieren Ihre Veranstaltung mit unseren Gaumenfreuden.

Genießen Sie entspannt die Rolle als Gastgeber, Sie wissen Ihre Gäste durch uns bestens versorgt.

Da Ihre individuellen Bedürfnisse bei uns an erster Stelle stehen, freuen wir uns auf ein persönliches Beratungsgespräch! Schauen Sie sich um und informieren Sie sich in dem aktuellen Katalog über das vielfältige Angebot unsere Speisen.

Küchenmeister Urban Nalbach



Bürozeiten

Ansprechpartner

Küchenmeister

Urban Nalbach

Montag bis Sonntag

von 9:00 bis 12:00 Uhr

Tel. Fax: 06831/129992

Über Handy:

von 9:00 bis 20:00 Uhr

Hd. 0163/6128882

www.partyservice-nalbach.de

www.maldix.de

E-Mail: u.nalbach@gmx.de

Unser Leistungs-Angebot

Wann bestelle ich ?

Je nach Event so früh wie möglich

- spätestens 7 Tage vor dem Termin
- Personenanzahl 3 Tage vorher schriftlich mitteilen.

Wie bestelle ich ?

- Kontaktformular Webseite www.partyservice-nalbach
- E-Mail: u.nalbach@gmx.de
- Schriftlich: Name, Adresse, Ort, Tel. Fax: Bestel. Nr.

Wir bieten auch einen Beratungsservice an, der zu Ihnen kommt.

Der Menü und Büffetpreis enthält:

Die Lieferung im Saarland in den ersten 2 Etagen eines Wohnhauses mit direkter Straßenzufahrt, ab einem Bestellwert 200 €.

Die angerichtete Speisen bei Büffet kommen auf unseren Platten, Schüsseln und Warmhalte Rechauds

Unsere Artikel Preise sind Brutto Preise Der MwSt. Satz 1 beträgt für Essen 7 % .

Sobald sonstige Leistungen z.B. Geschirr, Getränke ergänzt werden ist der MwSt. Satz 2 gültig 19 % . Und werden vom Katalog Preis für Essen zusätzlich 12 % MwSt. zugeschlagen.

-Die Fleischgerichte haben ein Rohgewicht von ca 180g Pro Person.

-Das Gesamtgewicht beträgt bei Vorspeisen ca 150g pro Person.

-Einzelgerichten ca 320g pro Person.

-Menüfolge und Büffet ca 600g pro Person

Nicht enthalten sind:

Platten, Saucieren, Schüsseln (bei warmem Essen) Tischgeschirr, Bestecke, Vorlegebesteck, Fritteusen und Fritteusen-Fett, Brot oder Flute, Menükarten, Büffetschilder Servierleistungen jeder Art, von der Anrichte bis zur Tafel Auf und Abbau von Möbeln, Dekorationen Reinigung der Eventräume, Mühlbeseitigung, Technische Überprüfungen, Bühnen, Behördliche Genehmigungen, Deklaration Pflicht, Gestattungen, Parknachweise. Dekormaterial wie Kerzen, Blumen, Bänder und Servietten u.s.w..

Das gelieferte Geschirr: Spülen (Platten etc.), falls kein Geschirrservice vereinbart wurde, Übernehmen wir die Reinigung des gelieferten Geschirr etc. Dabei fallen Kosten pro Person von 2,- € an, mal der gelieferten Anzahl, die dem Kunden in Rechnung gestellt werden.

Anlieferungspreise:

Die Transportkosten von Möbel, Getränke etc. oder Anfahrt von Service Personal ist mit 2,50 Euro pro km zu berechnen.

Der Zuschlag der Lieferung ab (Aufzüge) . 3
Etagen Häuser beträgt 25 €



Elektrotechnische Voraussetzung

Wir liefern Rechauds (warmes Essen) mit Elektroheizspiralen, die mit Wasser bedeckt werden. Die elektrische Absicherung ist 16 Ampere Sicherung pro 3 Stecker zu den Heizspiralen. Sonst kann es zum Fall der Elektrischen Sicherung führen. Ebenfalls ist der Wasserstand auf den Heizspiralen allen 2 Stunden zu kontrollieren.

Was ist zu beachten bei Brennpasten

Falls Sie keine elektr. Anschluss haben, können wir mit Brennpaste (wird berechnet mit 1,50 € pro Stück) aushelfen für Ihr Essen warm zuhalten Brenndauer ca 2 Stunden. Ist nur Empfehlenswert für offene Räume oder Außenbereich (Brandschutz)

Wie weit liefern und organisieren wir

- ◇ Saarland, Luxemburg, Elsas-Lothringen,
- ◇ Rheinlandpfalz, Hessen, Baden-Württemberg
- ◇ Für besondere Kunden weltweit z.B.
- ◇ Firma Kettler Internatinal, INC. Virginia
- ◇ TV-Funktechnik Sabiel Casablanca
- ◇ Acciai della Saar S.p.A. Milano

Für Ihr Event das passende Equipment



Empfang



Ausstattung



Getränke



Dekorationen



Künstler



Musik



ZELTE

INHALTSVERZEICHNIS

Geschenkgutschein	2
Vorwort	3
Unsere Leistungen	4
Sekt- und Stehempfänge	6 - 9
Kalte Buffets	10-12
Kalt warme Buffets	13-16
Gala Buffets	17
Menüs	18-19
Grillbuffets für Ihre Gartenparty	20-22
Salate von A - Z	23
Einzelplatten	24-25
Dinnerbüffet	27
Nudelküche	28
Warme Büffets	29
Suppenküche	30
Einzelgerichte	31
Dessert	32
Käsespezialitäten	33
Backwaren	34
Kuchenspezialitäten	35
Unser Service Leistungen	36
Tischwäsche Mietwäsche	37
Geschirr Vermietung	38
Equipment zum Mieten	39
Unsere Referenzen	40
Getränke Angebot	41
Allgemeine Geschäftsbedingun-	42
Auftragsformular	43
Räumlichkeiten Felsmühle	44

Fingerfood Kombinationen für Stehempfänge



Bestens geeignet Präsentation-Veranstaltungen
Leichtes Essen und moderne Zusammenstellung, entweder im Flying-Service durch Personal oder als Büffet. Gerne können Sie bei größerer Personenzahl das Sortiment erweitern

Nr. 39 800 Fingerfood Queen:

Canapés mit Lebercreme und Trüffel
Mit Frischkäse aufgespritzt Kartoffelrösti und Lachs Tatar
Kleine gebratene Garnelenspieße mit Sauer, Sauer Dip
Canapés mit Thunfischcrème und Rucola
Verschiedene marinierte Fleischbällchen mit Dip-Soßen
Gegrillte Putenspieße mit Früchten
Mini Wraps mit Forellenmousse und Salat
Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und scharfer Soße

Salate aus eigener Herstellung:

Caprese im Gläschen mit Pesto
Gläser mit marinierten Oliven , Gurke und Fetakäse

Suppe:

Lauchcremesuppe mit Shrimps und Croutons

Dessert:

Rum Trauben Mousse
Panna Cotta mit Himbeersoße
Käsegabeln mit Früchten

Info & Preise:

Ab 30 Personen
ab 45,68 € inkl. MwSt.
Wir kalkulieren pro Person:
2* Canapés 6* Fingerfood 2* Salate
1* Suppe 2* Dessert Teile



Nr. 39 801 Fingerfood Major:

Blätterteig-Minis mit herzhafter Füllung
Kleine Salami Pizza
Spieße vom Parmaschinken und Melonenschnitte
Mini Schnitzel mit Barbecue
Canapés mit Kräuter-Lachsrose
Mini Hamburger
Crêpes mit Forellenmousse gefüllt
Canapés mit Spargel-Roastbeef

Dessert:

Käse Igel
Erdbeeren mit Inger
Mango Creme mit Kokosflocken

Info & Preise:

Ab 30 Personen
ab 34,45 € inkl. MwSt.
Wir kalkulieren pro Person:
2* Canapés 6* Fingerfood 1,5 Dessert



Nr. 39 803 Fingerfood Admiral:

Vollkorn-Canapés mit Kräuterfrischkäse
Canapés mit Spargel-Roastbeef und Salat
Sherry-Tomaten mit Mozzarella Kugeln in Gläschen
Canapés mit Nordischen Räucher-Lachs
Holländische Käsewürfel mit Rauch-Salami Bifi Stücke
Canapés mit Melone und Parmaschinken
Grillte Putenspieße mit Früchten
Canapés mit Leber-Paté

Info & Preise:

Ab 30 Personen
Ab 21,34 € inkl. MwSt.
Wir kalkulieren pro Person:
5* Fingerfood Teile

Fingerfood für Stehempfänge

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. 7 % MwSt.



Appetitanreger 30g		Preis pro Stück
40 000	Gauda mit Traube	2.60 €
40 001	Oliven mit Feta Käse	2.70 €
40 002	Kirchtomaten mit Frischkäse	2.90 €
40 003	Kleine Fleischbällchen mit Gurken	2.50 €
40 004	Friskäsebällchen Pumpernickel	2.60 €
40 005	Datteln mit Walnüssen	2.90 €
40 006	Scampis mit Schwarzen Oliven	2.60 €
40 007	Mini Salami Snack mit Cornichons	2.80 €
40 008	Sortiment von 6 Stück	15.20 €

Sandwiches Flute, Brot			Preis pro Stück
40 104	Edellachs (Crevet) mit Zitronenfilet	3.90 €	
40 105	geräucherte Bachforelle mit Meerrettich	3.90 €	
40 111	geräucherte Heilbuttscheibe mit Kapern	3.90 €	
40 116	Pfeffermakrele mit Zwiebelringe	3.90 €	
40 100	französische Salami mit Eischeibe	2.90 €	
40 102	Schwarzwaldschinken mit Essiggurke	2.90 €	
40 103	Burgunderschinken mit Tomaten	2.90 €	
40 110	Parmaschinken mit Melone	3.90 €	
40 117	Kalbsleberwurst mit Oliven	2.90 €	
40 118	Mecklenburger Teewurst	2.90 €	
40 112	Schinkenwurst	2.90 €	
40 113	Fleischwurst	2.90 €	
40 107	Putenbraten	3.50 €	
40 119	Pfefferbraten	2.80 €	
40 109	Roastbeef englisch gebraten	3.80 €	
40 101	Edamer-Scheiben	3.10 €	
40 108	Camembert	2.90 €	
40 114	Friskäse	2.90 €	
40 120	Sandwiches-Sortiment, 5 Stück	16.90 €	



Crêpes-Röllchen		Preis pro Stück
40 200	Crêpes gefüllt mit Räucherlachs-Mousse	3.50 €
40 201	Crêpes gefüllt mit Forellen-Mousse	3.50 €
40 202	Crêpes gefüllt mit Lebercreme-Mousse	3.30 €
40 203	Crêpes gefüllt mit Mecklenburger Teewurst	3.30 €
40 204	Crêpes gefüllt mit Friskäse	3.10 €
40 205	Crêpes-Sortiment, 3 Stück	9,90 €

Fingerfood für Stehempfänge

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. 7 % MwSt.



1. Kleine Toasts		Preis pro Stück
40 605	Toast „Hawaii“	2.50 €
40 606	Spargel Toast	2.50 €
40 608	Champignon-Creme-Toast	2.50 €
40 609	Tomaten-Mozzarella-Toast	2.50 €

2. kleine Pizzateile		Preis pro Stück
40 612	Elsässer Flammkuchen	2,90 €
40 623	Gef. Pizzataschen mit Käse, Salami	2.90 €
40 610	kleine Pizzaschnitte „Hawaii“	2.90 €
40 610	Kl. Pizzaschnitte vier Jahreszeiten	2.90 €
40 610	Schwedische Lachspizza	2.90 €



3. kleine Blätterteigteile		Preis pro Stück
40 613	gefüllt mit Käsecreme	2.60 €
40 614	gefüllt mit Lachscreme	2.90 €
40 617	gefüllt mit Lebercreme	2.70 €
40 618	gefüllt mit Champignon-Creme	2.90 €

4. kleine Fleischspieße		Preis pro Stück
40 619	kleiner Feuerspieß	2.90 €
40 620	Cevapcici	2.90 €
40 621	kleiner Schnitzelspieß	2.90 €
40 622	Geflügelspieß mit Kandierten Früchte	2,90 €
40 623	Rinder-Medaillons mit Babyapfel	4,20 €
40 624	Reh-Medaillons mit Birnen Preiselb.	4,50 €

4 0625	Sortiment von 1-4 Anzahl 3 Stück	9,20 €
--------	----------------------------------	--------



Süße Speisen für den Kaffee-Empfang

40 500	Petit Fours	3.90 €
40 501	Marzipan-Fours	3.90 €
40 503	kleine Obsttörtchen	3.90 €
40 504	kleine Crêpe-Röllchen, gefüllt mit Mousse au Chocolat und Kirschen	3.90 €
40 505	Schoko-Nougat Pralinen 100g	3,80 €
40 506	Edle Tropfen 100 g	3,90 €
40 506	Belgische Pralinen 100 g	3,90 €
40 507	Erdnüsse gesalzen 60 g	2,90 €
40 508	Pistazien gesalzen 60 g	2,90 €



Fingerfood für Stehempfänge

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. 7 % MwSt.



Warme Teilchen		Preis pro Stück
40 601	Lauch-Quiche	3.50 €
40 600	Quiche Lorraine	3.50 €
40 602	Zwiebel-Quiche	3.60 €
40 622	Lachs-Quiche	3.90 €
40 603	Champignon-Quiche	3.50 €
40 604	Lyoner-Quiche	3.40 €
40 605	Sortiment von 3 Stück	8.90 €

Canapés-Welt de Cuisine Preis pro Stück		
40 421	Riesen-Scampis	2.90 €
40 422	Hamburger Rollmops	2.90 €
40 423	Aalmedaillons	5.10 €
40 424	Parmaschinken, Melonenecken	3.30 €
40 425	gepökelte Rinderzungen	3.80 €
40 426	getrüffelte Gänseleberpastete	4.80 €
40 427	Tartar, Wachtel-Ei, Beluga-	3.90 €
40 428	Roastbeefröllchen mit Spargel	3.50 €
40 429	Rehmedaillons mit Williamsbirne	4.60 €
40 430	Roquefort-Creme	3.80 €
40 431	Canapés-Sortiment 3 Stück	11.90 €

Gef. Figuren aus Brot, Brioche Surprise Schnitte mit Lachs, Käse, Schinken für ca. 30 Personen

		Preis pro Stück
40 300	Krokodil	180,- €
40 301	Schildkröte	180,- €
40 302	Maus	180,- €



Canapés - Standard	Preis pro Stück	
40 417	Ei-Scheibe mit Kaviar	2.20 €
40 412	Edellachs mit Zitronen-Filet	3.30 €
40 411	geräucherte Bachforelle mit Meerrettich	2.70 €
40 418	Heilbutt Scheiben mit Kapern	2.70 €
40 413	Pfeffermakrele	2.70 €
40 414	Grönland Shrimps	2.90 €
40 405	Burgunderschinkenröllchen mit Spargel	2.50 €
40 406	Schwarzwälder-Schinkenrosen	2.50 €
40 400	Italienische Salami mit Butterolive	2.20 €
40 419	Lebercreme mit griechischer Olive	2.50 €
40 407	Putenmedaillons mit Mandarinen	2.80 €
40 410	Schweinemedaillons mit Cocktail-Kirsche	2.80 €
40 415	Tomaten mit Mozzarella	2.20 €
40 416	Kräuterfrischkäse	2.20 €
40 420	Canapés-Standard-Sortiment, 3 Stück	8.50 €

K a l t e B u f f e t s a b 10 P e r s o n e n

Feinschmecker Highlights für Gratulanten



42 802

LONDON

Krabbencocktail „Hawaii“
geräucherte Forellenfilets,
geräucherter Lachs
Gegrillte Salm mit Kräuter
Fischpastete Novell
gefüllte Eier mit Kaviar
Scampis mit Zitrone

Schauplatte:
Schweinerücken gefüllt mit
Feigen „Westmoreland“
Brüsseler Poularde „Bellevue“
Geflügelspieße, Minifrikadellen
Schweinemedallions
auf Apfelscheiben
hausgemachte Leberpâté
Kassler-Braten „de Luxe“
Roastbeef-Röllchen
mit Spargel

Salate

Waldorf, Kartoffel
Nudel, Farmer
Blumenkohl-Eiersalat

Dips

Sahnemeerrettich
Knoblauch, Senf
Cocktailsauce

Dessert

Panna Cotta mit Himbeeren

große Käseplatte
Mit Früchten

Info & Preise: London Nr.42802
Rabatt ab 15 Personen
ab 38,58 € inkl. MwSt.
Buffet Bestandteile kann man ändern

42 803

ROMA

Tomaten mit Mozzarella
Schwarze Oliven mit Kräuter-
Fetakäse, Peppino Würstchen
Kirch-Paprika gefüllt
Peperoni gef. mit Frischkäse
Melone mit Parmaschinken
Spargelröllchen

Schauplatte
Schweinerücken gegrillt
Orangen gefüllt mit
Geflügelsalat
Teigpastete, Leberpate
Gegrillte Putenspieße
Rindermedallions auf
Apfelscheiben
Roastbeef englisch

Salate

Nudelsalat, Reis-Thunfisch-
Salat, Bohnensalat, Karotten,
Farmersalat

Dips

Remouladen-,
Cocktail- und Teufelsoße

Dessert

Creme Brûlée

Brotkorb

Flute und Partybrötchen

Info & Preise: Roma Nr.42803
Rabatt ab 10 Personen
ab 34,20 € inkl. MwSt.
Buffet Bestandteile kann man ändern

Kalte Buffets ab 20 Personen

42 804

NEY YORK

Norwegischer Räucherlachs
Buchenholz geräucherte
Bachforellenfilets, Heilbutt
Ganzer Salm gerillt
Krabbencocktailcocktail
Gefüllte Eier

Leberpâté Nouvelle
Fleischpastete,
Kaiserbraten, Partyfrikadellen
gegrillter Schweinerücken
Schweinemedallions
auf Ananasscheiben
Hähnchenschnitzel
Burgunder-Schinken mit
Spargel, Argentinisches
Roastbeef englisch

Salate

Nudelsalat, Waldorfsalat,
Farmersalat, Blumenkohlsalat,
Kartoffelsalat mit Speck

Dips

Sahnemeerrettich
Pfeffer-, Remouladen
Knoblauchsauce

Dessert

Crème Caramel

Käseplatte mit
Trauben, Oliven
Peperoni

Brotkorb

Flute & Partybrötchen

Info & Preise: New York Nr.42804
Rabatt ab 20 Personen
ab 36,92 € inkl. MwSt.
Büffet Bestandteile kann man ändern

42 805

PARIS

Wachtel-Eier mit Kaviar
Krabbencocktail „Princess“
Geräucherte Forellenfilets
Makrelenfilet, Lachs, Scampis
Aalmedaillons, Surimi, Salm
Hummer „de Luxe“ Fischterrine

Schauplatte

Schweinerücken
„Westmoreland“ gef. Feigen
Rinderfilet-Medaillons
auf Apfelscheiben
Melonenschiffchen
mit Parmaschinken
Roastbeefröllchen mit Spargel
Schaustück Rehrücken-
Medaillons mit Birnen
Teigpastete, Leberpâté
Poularden Brust
mit Orangenfilet

Salate

Waldorfsalat, Kartoffelsalat
Spargelsalat, Muschelsalat
Nudel-Eier-Salat
Palmherzen-Salat
grüner Salat

Dips

Sahnemeerrettich
Knoblauchcreme
Kräuter- und Pfeffersauce

Dessert

Erdbeer
Charlotte Russe

Internationale Käseplatte
mit verschiedene Butterrosen

Brotkorb

Flute & Partybrötchen

Info & Preise: Paris Nr.42805
Rabatt ab 25 Personen
ab 83,43 € inkl. MwSt.
Büffet Bestandteile kann man ändern

Feinschmecker Highlights Kommunionen und Events



K a l t e B u f f e t s a b 10 P e r s o n e n

Feinschmecker Highlights für Senioren



42 806

MAINZ

Wurst und Schinkenplatte

gemischter Aufschnitt
Lyonerschnitte
Schwarzwälder Schinken
Burgunder Schinken
mit Spargel
Roh-Esser, Gefüllte Eier
Essiggurken und
Tomatenschmetterlingen

Kalte Braten Schauplatte

Kaiserbraten
gemischter Braten
Geflügelcocktail Hawaii
Partyfrikadellen
Chicken Wings
Pfefferbraten
Putenspieße mit Früchten

Salate

Weißkrautsalat,
Bohnsensalat, Kartoffelsalat
Nudelsalat, Karottensalat

Dips

Remouladen-, Senf
und Teufelssauce

Käse Igel
mit Früchten

Brotkorb

Flute und Partybrötchen

Info & Preise: Mainz Nr.42806

Rabatt ab 10 Personen
ab 29,90 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

42 807

TRIER

Griebenschmalz

Obatzter mit Radieschen

Pfälzer Platte

Haugemachte Leberwurst,
Blutwurst, Schweinekopsülze
Schwarzwälder-Schinken,
Burgunderschinken
Mettwurst, Maikolben,
Essiggurken, Perlzwiebeln

Rustikale Schauplatte

Fleischkäseschnitzel
Geröstete Lyonerecken
Grillschinken, Frikadellen
Hähnchenkeulen

Salate

Karottensalat
Nudelsalat, Eiersalat
Weißkrautsalat
Kartoffelsalat mit Speck

Dips

Senf
Ketschup und Pfeffersoße

Waldbeergrütze
mit Vanillesoße

Brotkorb

Flute und Partybrötchen
Laugenbretzel

Info & Preise: Trier Nr.42807

Rabatt ab 10 Personen
ab 28,20 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

Kalt - Warmes Buffets ab 25 Personen

42810

VENEDIG

Italienische Platte

Kräuter-Oliven, Peperoni
Getrocknete Tomaten, Kirsch-Paprika
Gefüllt mit Frischkäse, Gegrillte
Auberginen, Putenspieße,
Melone mit Parmaschinken
Artischocken mit Fetakäse

Fischplatte

Garnelen, geräucherte Bachforelle
Sardinen, Meeres-Früchtecocktail
Gebratener Salm, gefüllte Eier
Sahnemeerrettich

Warmteil

Gegrillter Kalbsrücken mit Chablis-
Parmesansoße, Tagliatelle,
Hirschbraten mit Preiselbeeresoße
Pommes Willams,
Gemüseplatte der Saison

Salate

Bunter Italienischer Salat
Gurkensalat

Dessert

Eistorte mit heißen
Himbeeren

Italienische

Käsespezialitäten mit Butterrosen

Brotkorb

Mit verschiedene Baguettes
Natur, Zwiebel, Rogen, Oliven

Info & Preise: Venedig Nr.42810

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 68,08 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

42 811

BERLIN

Fischplatte

Räucherlachs, Forellenfilets
Scampis, Fisch -Terrine, Surimi
Eier mit Kaviar, Muscheln
Krabbencocktail „Hawaii“

Spiegelplatte

Roastbeefröllchen mit Spargel
Geflügelspieße mit Kandierten
Früchten, Lebercreme Paste

Warmteil

Angus Roastbeef in Kräuterkruste
mit Soße Bérnaise
Gefüllter Truthahn mit Cognac-
Pfefferrahmsoße, Pommes
Parisienne, Gratin,
Neues Gemüse der Saison

Salate

Norddeutscher Kopfsalat
mit Croutons

Dessert

Eistorte mit Schokosoße

Käseplatte mit 12 Sorten
und Früchten

Brotkorb

Flute Partybrötchen

1 Koch für 2 Stunden zum Vorlegen

Eindeckung durch uns bei Ihnen

Tischdecken, Stoff-Servietten,
Gläser, Rot& Weißwein, Sekt, Bier
Geschirr zum Büffet komplett
Kerzenkronleuchter mit Kerzen
und Blumengestecke

Servicekraft

Getränke für 8 Stunden all inclusive

Fassbier auf Anfrage

Bit / Urpils, Bit 0.0 Gründels
Fresh, Radler, Mixery, 0,33l
Sprudel 0,7l Sprite, Coca Cola,
Fanta, O-Saft, 1l Sekt, Wasser
Chateau-Ville Rot und Weißwein

Info & Preise: Berlin Nr.42811

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 99,90 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

Feinschmecker Highlights für Hochzeiten



Kalt - Warmes Buffets ab 10 Personen

Feinschmecker Highlights für Geselligen Abend



42 816

MOSEL

Hors d'oeuvre

Burgunderschinken mit Spargel
Schwarzwälder Schinken, Pâté en
Croûte, Geflügelcocktail,
Putengrillspieße, Partyfrikadellen

Warmteil Vorspeise

Quiche Loraine

Hauptgericht

Schweine-Medaillons mit
Pfefferrahmsoße

Rinderbraten mit Burgunder-Soße

Gemüse der Saison, Pommes
Gratin, hausgemachte Spätzle

Salate

grüner Salat, Farmersalat
Tomatensalat

Dessert

Mousse au Chocolat

Info & Preise: Brüssel Nr.42816
Rabatt ab 30 Personen
Preis pro Pers. 34,99 € inkl. MwSt.
Büffet Bestandteile kann man ändern

42 817

JAMAICA

Kalte Platte

Putenbrüstchen mit gebratenen
Bananen, Wildmedaillons auf
gegrillte Ananasscheiben
Melonen-Schiffchen mit Parma-
schinken, Geflügelschenkel
Orangen gefüllt mit Palmherzen-
Cocktail

Warmeteil

Schweinerücken „California“
mit Sherry-Sauce
Kokos-Geflügel-Schnitzel
Safranpfeffersoße
hausgemachten Glasnudeln
Kräuter Pommes Gratin

Salate

Gemischter bunter grüner Salat,
Ananas-Waldorfsalat

Karottensalat

Dips

süß-sauer Sauce

Pfeffersoße

Käseplatte mit
karibischer Obstsalat

Info & Preise: Jamaika Nr.42817
Rabatt ab 30 Personen
Preis pro Pers. 38,58 € inkl. 19 % MwSt.
Büffet Bestandteile kann man ändern

K a l t - W a r m e s B u f f e t s a b 10 P e r s o n e n

42 814

MÜNCHEN

Obatzter & Griebenschmalz

Radieschen, Laugenbretzel

Kalte Fleischplatte

Hausmacher, Leberwurst

Blutwurst, Sülze, Essiggurken,

gef. Eier, Schinkenröllchen mit

Spargel, Schwarzwälder Schinken

Warmteil

Münchner Weißwürstel

mit süßem Senf, Bier-Haxen

Grillschinken, Rinderspießbraten

mit Kartoffelklöße und Leber-
nocken mit leckerer Specksoße

Kartoffelschnee, Sauerkraut,

(ab 50 Personen mit Spanferkel)

Salate

Kraut, Rettich, Rote Beete

Karotten, Grüner-Salat

Dessert

Bayerische Creme

mit Waldbeerengrütze

Alpen Käse

Mit Früchten

Bayrisches Landbrot

Info & Preise: Brüssel Nr.42812

Rabatt ab 30 Personen

Preis pro Pers. 36,54 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

42815

WIEN

Eismeer-Fischplatte

Kanadischer Räucherlachs, Lachsrosen

Hummer aus dem Eismeer,

Grönland-Krabbencocktail „Hawaii“

Atlantischer-gegrillter Salm,
gefüllte Eier mit Kaviar, Aal

Knoblauchsauce, Sahnemeerrettich

Warmteil

Rehrücken „Baden Baden“
mit Pfifferlingen

Rinderfilet mit Trüffelsoße

Crêpes-Kartoffeln

Pommes Gratins

Edle Gemüse-Sorten aus
dem Garten

Salate

Bunter Grüner Salat
mit Kräutern und Croutons,
dazu reichen wir Vinaigrette

Dessert

Rum-Trauben Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeeren

Schau-Platte mit Französischen

Käsespezialitäten mit Butterrosen
und Trauben

Brotkorb

Flute, Partybrötchen, Brot

Büffet ab 20 Personen

Info & Preise: Wien Nr.42815

Rabatt ab 30 Personen

Preis pro Pers. 85,45 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

Feinschmecker Highlights für Besondere Anlässe



Kalt - Warmes Buffets ab 10 Personen

Feinschmecker Highlights für Firmen Präsentation



42812

BRÜSSEL

Kalte Fleischplatte

Roastbeefröllchen mit Spargel
Schweinerücken mit Feigen gefüllt
Melonenschiffchen mit Parma-
schinken Schweinemedallions auf
Ananas- Scheiben
Geflügelspieße mit Früchten
Remouladensauce

Warmteil

Rinderbraten mit Steinpilzen
Schweinelendchen
mit Champignons
Kartoffel-Klöße,
Pommes Gratin
Gemüseplatte ver. Sorten

Salate

Farmersalat, Gurkensalat,
grüner Salat

Dessert

Erdbeer-Charlotte Russe

Käsespezialitäten mit Butterrosen

Brotkorb

Flute, Partybrötchen, Brot

Info & Preise: Brüssel Nr.42812

Rabatt ab 30 Personen
ab 34,32 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

42 813

DONAU

Kalte Platte

Tomaten mit Mozzarella
Peperoni, Oliven, Rohesser
Melone mit Schinken
Spargelröllchen, Partyfrikadellen
Putenmedallions auf
gebratenen Apfelscheiben

Warmteil

Gefüllte Stubenküken Pfeffersauce
Schweinefilet Morchel-Rahmsauce,
Pommes Gratin, Tagliatelle
Große Gemüseplatte aus dem
Garten Eden

Salate

Bunter Salat

Gurkensalat, Karottensalat

Dessert

Crème Brûlée

Käse Igel auf Melone

Brotkorb

verschiedene Baguettes:
Natur, Zwiebel, Rogen, Oliven

Info & Preise: Venedig Nr.42813

Rabatt ab 30 Personen
ab 32,94 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

*** Gala B u f f e t s ab 50 Personen ***

42 821

PIEROS

Balkanplatte

Kirschtomate mit Frischkäse
Peperoni, Weinblätter gefüllt
Melone mit Parmaschinken
Oliven mit gewürfeltem Feta und
Artischocken, gegrillte Auberginen
Gefüllte Champignonköpfe
Geflügelspieße, Cevapcici

Fischplatte

Ger Makrele, Forellenfilet, Lachs,
Heilbutt, Surimi, Fischpastete
Gegrillter Thunfisch, Sardinen
Meeresfrüchte Cocktail
Sahnemeerrettich

warmes Hauptgericht

Schweinefilet im Strudelteig
mit Cognacrahmsauce
Salmischnitte mit Safransauce
auf wildem Reis, Burgunderbraten
gefüllte Truthahn auf einer
Pfefferrahmsauce
Gemüseplatte der Saison
Spätzle, Pommes Gratin, Rösti

Salate

Karotten, Gurken, Waldorf,
gemischter grüner Salat

Dessert-Buffer

Panna Cotta Erdbeersoße
Karibischer Obstsalat

Brotkorb

Laugensortiment
Partybrötchen mit Flûtes

Info & Preise: Pieros Nr.42821

Rabatt ab 80 Personen
ab 59,45 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

42 820

EUROPA

Fischplatte

Norwegischer Räucherlachs
geräucherte Bachforellenfilets
Krabbencocktail „Princess“
pochierter Salm, Fischpastete, ge-
füllte Eier, Surimi,
Riesen-Scampis mit Knoblauchs-
auce, Sahnemeerrettich

Kalte Fleischplatte

Pâté en Croûte, Pfefferbraten
Schweinerücken gef. Feigen
Melonenschiffchen mit Parma-
schinken, Geflügelcocktail
„Hawaii“ Schweinemedallions
auf Apfelscheiben

Warmteil

Kalbsrücken mit Pfeffersoße
Hirschkeule mit Preiselbeeresoße
Jägerschnitzel, Lasagne Bolognese
Hechtklößchen auf wildem Reis
Pommes Gratin Hausgemachte
Spätzle, Schneebällchen,
Edelgemüse der Saison

Salate

gemischter grüner Salat,
Farmersalat, Gurkensalat
Waldorfsalat, Tomatensalat

Dessert-Buffer

Ananas gefüllt mit Obstsalat
Domino Mousse au Chocolat
Weinschaumcreme

Königliche

Käseplatte mit Butterrosen

Brotkorb

Partyräder mit Flûtes
Körnerbrot

Info & Preise: Europa Nr.42820

Rabatt ab 80 Personen
ab 69,40 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

Feinschmecker Highlights für gehobene Anlässe



Menüs ab 20 Personen

42 600 — Menü E 1

Bunter Salat mit Tomaten
Schmetterlinge, Mozzarella
Blumen, Graved Lachs

Rinderkraftbrühe mit -
Markklößchen

Schweinefilet mit Wiesen
Champignons

Jungbullenbraten mit
Burgundersoße

Pommes Gratin, Kartoffeltaler
Junges Gemüse der Saison

Schwarzwälder - Schattenmorellen
Creme

Info & Preise: Menü E 1 Nr.42600

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 38,00 € inkl. MwSt.

Menü Bestandteile kann man ändern



42 601 — Menu E 2

Grüner Salat mit Croûtons
mit warmem Entenbrustfilet
garniert mit Orangenfilets

Spargelcremesuppe
mit gebräunte Mandelsplitter

Champagner - Erdbeer - Sorbet

Rehrücken mit gebratenen
Apfelkugeln

Kalbsrücken mit Sauce Bernaise
Edelgemüse

Pommes Parisienne

Pommes Williams

Panasche von Früchten

Info & Preise: Menü E 2 Nr.42601

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 48,00 € inkl. MwSt.

Menü Bestandteile kann man ändern

42 603 — Menu E 3

Melone mit Parmaschinken
Waldorfsalat

Lammkeule mit Thymiansoße

Schweinemedallions mit
Cognacrahmsauce

Burgunderbraten, Krokette

Kräuter Pommes Gratin

Tagliatelle

Gemüse der Saison

Bunter Salat

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Käseplatte

Info & Preise: Menü E 3 Nr.42603

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 45,00 € inkl. MwSt.

Menü Bestandteile kann man ändern

42 604 — Menu E 4

Ochschwanzsuppe

Pastetchen Kalbs Ragout Fait
auf Kräutertagliatelle - Beet

Schweinerücken „Orloff“ gratiniert

Geschmorte Rinderkeule
mit Pfifferlingen

Schlosskartoffeln, Pommes Berni
Gemüse der Saison

Panna - Cotta

Himbeeren

Internationale Käseplatte

Info & Preise: Menü E 4 Nr.42604

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 43,00 € inkl. MwSt.

Menü Bestandteile kann man ändern

Ab 30 Personen sind die nötigen Gerätschaften und der Koch, dazu das Anrichten der Menüfolge bei Ihnen Zuhause für 3 Stunden im Preis eingeschlossen.

Gala - Menus

Ab 20 Personen

42 700

GALA MENU I

Amuse Gaule

Marinierte Entenbrust
mit Balsamico
auf Blattsalaten

Rinder-Consommé

Riesen - Scampis
mit Sauce Provencale
auf Tagliatelle

Pfirsich-Champagner-Sorbet

Schweinefilet im Blätterteig
mit Pfefferrahmsauce

Kalbsmedaillons mit Elfenbeinsoße

Kartoffel- Crêpe

Pommes Carrés

Edelgemüse der Saison

heißer Feta
auf Weinblättern

Panasche von Früchten
mit Vanille - Mousse
und Himbeercreme



42 701

GALA MENU II

Canapés Sortiment

Melone mit Parmaschinken
und Waldorfsalat

Geflügel - Consommé

Salmschnitte
mit Safransauce
auf Blattspinat
und Wildreis

Limonen-Sorbet

Hirschfilet „Wellington“
mit Morchel-Rahmsauce
Williams - Birne und Preiselbeeren

Schweinelendchen
mit Champagnersauce

Pommes Parisienne

Tagliatelle

Edelgemüse

Grand - Marnie - Parfait
umlegt mit Früchten

Käsebuffet mit Butterrosen

Info & Preise: Gala Menü II Nr.42701

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 95,00 € inkl. MwSt.

Menü Bestandteile kann man ändern



Ab 30 Personen sind die nötigen Gerätschaften und der Koch, dazu das Anrichten der Menüfolge bei Ihnen Zuhause für 3 Stunden im Preis eingeschlossen.

Grillbuffets für Ihre Gartenparty

Im Preis sind die nötigen Gerätschaften und Koch zum Grillen für 2 Stunden enthalten.



43712

JUNO

Geräucherte Schwedenplatte

Regenbogenforellenfilet,
Atlantischer Lachs, Shrimps Cocktail
Salmschnitte mit Kräutern
Gefüllte Eier mit Kaviar

Spieße zum Grillen

Putenspieße, kleine Lammspieße
Schweine-Medaillonspieße mit
Champignons und Zwiebel,
Rehrückenspieße mit Apfel

Grillgemüse

Geröstete Spaltkartoffeln
mit Schale, Grill-Tomate mit
Kräuter der Provence,
Speck Bohnen

Dips

Pfeffersauce, Kräuterbutter
Barbecuesoße

Sommer Salate

Gurkensalat, Farmersalat,
Nudelsalat

Balkanspezialität

Grillter Fetakäse mit Oliven,
Peperoni, Zwiebeln und Kräutern

Info & Preise: Juno Nr.43712

Rabatt ab 30 Personen

ab 39,13 € inkl. 19 % MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

43713

GALLO

Vorspeise

Vitello tonnato Bianco
Getrocknete Tomaten
Kirchtomaten mit Frischkäse
Kräuteroliven, geräucherte Knopper

Marinierte Grillteile

Jakobsmuscheln , Zandersteak
Thunasteak, Riesenscampis
Hähnchenbrustfilet
Rindermedaillons

Grillgemüse

Pommes Parisienne
Paprikaschnitte, Zucchini
Zwiebelecken und

Dips

Knoblauchsauce
Pfeffersauce, Sauce Provence

Salate

Cocktailtomatensalat mit
Mozzarella
gemischter Kopfsalat,

Dessert

Schoko Nuss Sahnecreme

Info & Preise: Gallo Nr.43713

Rabatt ab 30 Personen

ab 58,08 € inkl. 19 % MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

Grillbuffets für Ihre Gartenparty

43713

PRIMUS

Ab 30 Personen

Obatzter & Radieschen

Mit Laugengebäck

Spanferkel vom Grill

Geröstete Majoran Kartoffeln

Mexikanisches Gemüse

Mais, Zwiebeln Zucchini

Bohnen, Kirchtomaten

Dips

Senf, Barbecuesoße

Sommer Salate

Krautsalat, Farmersalat,

Karottensalat

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilliesoße

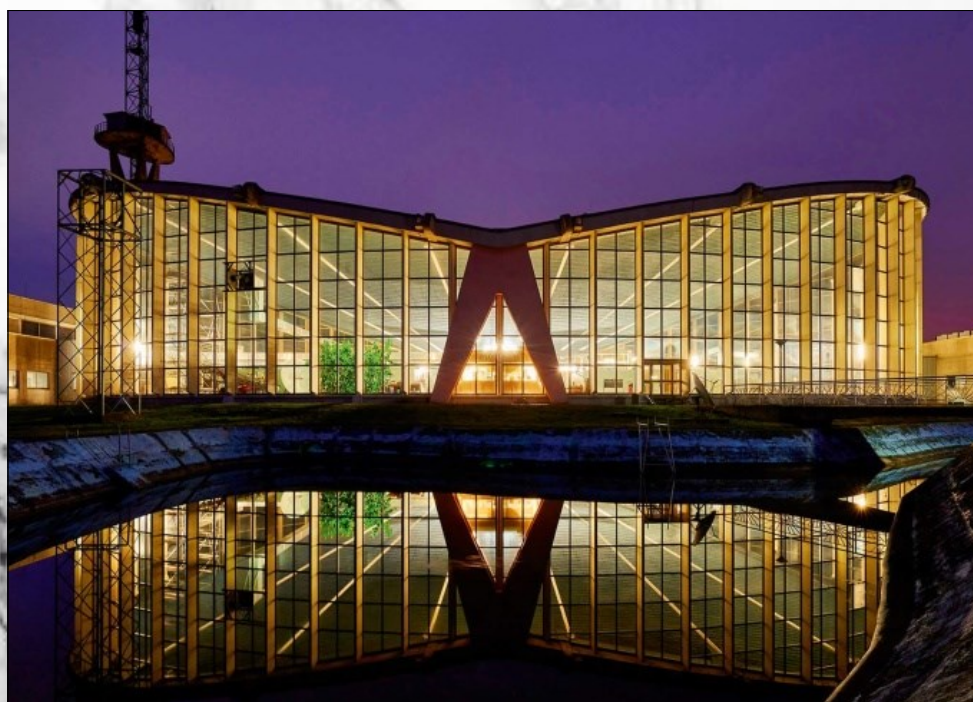
Im Preis sind die nötigen Gerätschaften und Koch zum Grillen für 2 Stunden enthalten.

Info & Preise: Primus Nr.43713

Rabatt ab 50 Personen

ab 29,68 € inkl. 19 % MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern



*** Grillbuffets vom Europameister ***

Im Preis sind die nötigen Gerätschaften und Koch zum Grillen für 2 Stunden enthalten.



43711

GLADIO

Vorspeise Platte

Kirschtomaten mit Kräuter-Frischkäse, Gefüllte Eier, Burgunderschinken mit Spargel, Gefüllte Weinblätter, gef. Peperoni Vitello-Tonnato

Grillteile

Cevapcici gefüllt mit Fetakäse Räuberschwenker, Feuerspieß aus Rinder und Schweinefilet, Bratwurst, Merquez

Grillgemüse

Gekochte Kartoffelspalten, Paprikaschnitte, Auberginen Lauchschnitte und Champignons

Dips

Senf, Pfeffersoße, Kräuterbutter

Salate

Karottensalat, Gurkensalat mit Dill und Tomatenwürfeln Krautsalat, Bunte Blattsalate

Dessert

Ananas gefüllt mit

Obstsalat

Vanille Panna Cotta

Info & Preise: Gladio Nr.43711

Rabatt ab 50 Personen
ab 27,96 € inkl. 19 % MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

43710

AUGUSTA

Antipasto Platte

Oliven, Peperoni, Tomaten mit Mozzarella, Salami, Melone mit Parmaschinken, Artischocken mit Fetakäse

Marinierte Grillteile

Scampis, Lachssteak Putensteak, Lammkoteletts, Rinderhüftsteaks

Grillgemüse

Gekochte Kartoffelspalten, Paprikaschnitte, Zucchini Zwiebelecken und Champignons

Dips

Pfeffersauce, Sauce Provence

Sommer Salate

Gurkensalat, Waldorfsalat, Karottensalat

Dessert

Grand Marnier Mohn-Zimt Creme

Info & Preise: Augusta Nr.43710

Rabatt ab 50 Personen
ab 45,75 € inkl. 19 % MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

Hausgemachte Salate von A - Z

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.

Salate ab 10 Pers.		Preis pro
41 900	Artischockensalat	4.90 €
41 902	Blumenkohlsalat	3.80 €
41 903	Bohnensalat	3.60 €
41 904	Champignonsalat	4.50 €
41 905	Chicoréesalat	3.90 €
41 906	Eiersalat	4.80 €
41 907	Farmersalat	3.60 €
41 908	Gemüsesalat	3.60 €
41 909	Geflügelsalat	4.50 €
41 910	Gurkensalat	3,50 €
41 911	Griechischer Salat	4.90 €
41 912	Heringsalat	4.90 €
41 913	Kartoffelsalat	3.50 €
41 914	Karottensalat	3.50 €
41 915	Kohlrabisalat	3.60 €
41 916	Krautsalat	3.60 €
41 917	Lauchsalat	3.60 €
41 918	Mais-Paprikasalat	3.80 €
41 919	Muschelsalat	6.50 €
41 920	Mixed Pickels	3.50 €
41 921	Nudelsalat	3.50 €
41 922	Orientalischer Salat	3.80 €
42 899	Sortiment von 5 verschiedenen Salaten	6.50 €



Salat ab 10 Pers.		Preis pro Pers.
41 923	Palmherzen Salat	4.80 €
41 924	Paprikasalat	3.80 €
41 925	Reissalat mit Thunfisch	4.30 €
41 926	Reissalat Indisch	3.90 €
41 927	Rettichsalat	3.50 €
41 928	Rote-Bete-Salat	3.50 €
41 929	Rotkrautsalat	3.50 €
41 930	Rindfleischsalat	4.20 €
41 931	Selleriesalat	3.60 €
41 932	Käse Salat	4.50 €
41 933	Schichtsalat	3.50 €
41 934	Tomatensalat	3.50 €
41 935	Tortellinisalat	3.80 €
41 936	Thunfischsalat	3.90 €
41 937	Waldorfsalat	3.50 €
41 938	Wurstsalat	3.90 €
Saison-Salate		
41 939	Radieschen Salat	3.90 €
41 940	Schnittlaucheiersalat	3.80 €
41 940	Frischer Spargelsalat	3.80 €
41 941	Gemischte Blattsalat	3.50 €
41 942	Feldsalat	3.90 €
41 943	Löwenzahnsalat	3.90 €
41 944	Radicchio	3.50 €
Salat Dressings		
419 45	Haus-Dressing	0.95 €
41 946	Cocktail-Dressing	0.95 €
41 947	Joghurt-Dressing	0.95 €
41 948	Specksahne Dressing	0.95 €
41 949	Essig-Oel Dressing	0.95 €
41 950	French Dressing	0.95 €
41 951	Vinaigrette	0.95 €

Kalte Einzelplatten

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.



42 101 Balkan Platte

- Gegrillte Tomatenscheiben mit Käse
- kleine Knobisalami, Pfefferbeißer
- Marinierte Maiskölbchen, Paprika, Oliven
- Gegrillte Geflügelbrust mit Rosenpaprika
- Kleine gegrillte Lammspieße,
- Cevapcici gefüllt mit Fetakäse
- Dip: Zaziki

Ab 10 Pers. Preis pro Pers. 13,90 €



42 102 Hors d'oeuvre Platte

- Ger. Lachs, geräucherte Forellenfilet
- gefüllte Eier, Tomaten-Thunfisch
- Orangen mit Geflügel-Cocktail
- gemischter Braten, Pate,
- Schwarzwälder Schinken
- Burgunder Schinken mit Spargel
- Dips: Sahnemeerrettich, Senf

Ab 10 Pers. Preis pro Pers. 14,90 €



42 103 Pfälzer Platte

- Hausgemachte Sülze, Blutwurst
- Leberwurst, Lyoner, Fleischpastete
- Bauernschinken, Schinkenröllchen-Spargel
- Nürnberger-Rohesser
- Eierblumen, Essiggurken-Fächer
- Dip: Senf

Ab 10 Pers. Preis pro Pers 13,90 €



42 104 Antipasto Platte

- Partyfrikadellen
- Oliven, Peperoni
- Tomaten mit Mozzarella
- Italienische Salami
- Mortadella, Geflügelspieße
- Melone mit Parmaschinken
- Artischocken mit Fetakäse

Ab 10 Pers. Preis pro Pers. 13,90 €

Kalte Einzelplatten

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. 7 % MwSt.

42 105 Karibikplatte

- Putenbrüstchen mit gebratenen Bananen
- Ananasscheiben mit Wildmedaillons
- Kokos-Schnitzel
- Kalbsbraten mit Pfirsichfilet
- Melonen-Schiffchen mit Parmaschinken
- Geflügelschenkel
- Orangen gefüllt mit Geflügel-Cocktail

Ab 10 Pers. Preis pro Pers 14,50 €



42 106 Bratenplatte

- Burgunderschinken mit Spargel
- Feine Leber-Pate
- Rinder-Medaillons auf Apfelringe,
- kleine Parmesanschnitzel
- Kräuterroastbeef, Partyfrikadellen
- Hähnchenschenkel
- Kaiserbraten,
- Dips: Pfeffersauce, Remouladensoße

Ab 10 Pers Preis pro Pers. 14.90 €



42 107 Schwedische Fischplatte

- Geräucherte Lachs, ger. Bachforellenfilet
- Orangen gefüllt mit Shrimps
- gefüllte Eier mit Kaviar
- geräucherte Makrelen,
- Tomaten mit Thunfisch
- gegrillter Salm
- Dip: Sahnemeerrettich

Ab 10 Pers. Preis pro Pers. 16.90 €

42 108 Griechische-Platte

- Grüne Oliven gefüllt mit Paprika
- Schwarze Oliven mit Kräuter
- Peperoni gefüllt mit Frischkäse
- getrocknete Tomaten
- Kirschaprika gefüllt mit Kräuterkäse
- gefüllte Weinblätter, gebratene
- Champignonköpfe und Oberschienen
- gebratene Paprika, Kirschtomaten

Ab 10 Pers. Preis pro Pers. 14.90 €



Dinner B u f f e t s als Hauptgericht

42500 DINNER I

**Rindergoulasch mit Edelpilzen
Schweinerollbraten Pikant
Spätzle, Bratkartoffeln
Apfelrotkraut, Erbsen-
Möhrengemüse**

Info & Preise: Dinner I Nr.42500
Rabatt ab 20 Personen
ab 18,66 € inkl. MwSt.
Buffet Bestandteile kann man ändern



42501 DINNER II

**Melierter Zander in Butter
gebraten auf ein Kräuterris-Beet
Schweine-Medaillons gefüllt mit
Schinken- Käse auf einer
Chablis-Soße, Pommes Gratins
Bunte Blattsalate, Karottensalat,
Tomatensalat**

Info & Preise: Dinner II Nr.42501
Rabatt ab 20 Personen
ab 24,90 € inkl. 19 % MwSt.
Buffet Bestandteile kann man ändern

42502 DINNER III

**Schweineschnitzel „Jäger Art“
Puten-Cordon Bleu
mit Pfeffersoße
Bratkartoffeln und Butternudeln
bunte Gemüseplatte
grüne Salate der Saison**

Info & Preise: Dinner III Nr.42502
Rabatt ab 20 Personen
ab 17,80 € inkl. MwSt.
Buffet Bestandteile kann man ändern



42503 DINNER IV

**Hähnchenbrust gefüllt mit
Kräuter-Mozzarella
Auf Champagnersoße
Schweinelendchen in Champignon-
rahmsoße, Tagliatelle
Pommes Parisenne
edle Gemüseplatte, grüne Salate**

Info & Preise: Dinner IV Nr.42503
Rabatt ab 20 Personen
ab 21,99 € inkl. MwSt.
Buffet Bestandteile kann man ändern

42504 DINNER V

**Rinderroulade gefüllt
mit Zwiebel Speck und Gurken,
Kartoffelklöße, Apfelrotkraut,
Brasilianischer-Rahmbraten
Spirelli-Nudeln
Erbsen-Möhrengemüse**

Info & Preise: Dinner V Nr.42504
Rabatt ab 20 Personen
ab 19,99 € inkl. MwSt.
Buffet Bestandteile kann man ändern



42505 DINNER VI

**Gegrillte Hähnchenkeulen
mit Reis, Schweine Spareribs,
Rösti, Mexikanisches
Pfannengemüse,
Grünersalat**

Info & Preise: Dinner VI Nr.42505
Rabatt ab 20 Personen
ab 17,99 € inkl. MwSt.
Buffet Bestandteile kann man ändern

Nudelküche

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. 7 % MwSt.

46 711 - Nudelküche I

Lasagne mit Sauce Bolognese überbacken
Spaghetti Napoli mit schwarzen Oliven
und geriebenen Parmesankäse
Bunter grüne Salate

Preis pro Pers. 14,90 €



46 712 - Nudelküche II

Pizza Piccolinis

Rigatoni mit Rinderbolognese
Tortellini al Panna
gemischte Italienischer Salat

frischer Obstsalat

Preis pro Pers. 18,90 €



46 713 - Nudelküche III

Butteroliven, Peperoni, getrocknete Tomaten,
Fetakäse, Kirschaprika mit frischkäse

Piccata Milanese
„kleine Kalbsschnitzelchen auf Mailänder Art“
auf Spaghetti mit Gemüse Gratiniert

Preis pro Pers. 23,90 €



46 713 - Nudelküche III

Honigmelone mit Serrano-Schinken

Italienische Fischlasagne
Kalbsroulade gefüllt mit Büffelmozzarella
und Kräuter der Toskana
Butter-Nudeln Farfalle
bunte italienische Gemüseplatte

Zitronencreme

Preis pro Pers. 28,90 €



Warmes Buffets ab 10 Personen

Essen für die kalten Jahreszeiten



42304 HERMES

Geflügelpastetchen
mit Kräuterreis

Schweinefilet gefüllt mit Schinken-

Käse, Nappiert mit Pfeffersoße

Putenschnitzel Wiener „Art“

Pommes Gratin, Tagliatelle

Erbesen-Möhren Gemüse

Bunter Grüner Salat

Ananas-Zitronencreme

Info & Preise: Hermes Nr.42304

Rabatt ab 20 Personen

ab 28,90 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

42305 ARES

Quiche Loraine

Spießbraten mit gerösteten

Zwiebeln, Puten-Geschnetzeltes

„Züricherart“ mit Reis und

Bratkartoffeln, gemischte Gemüse-

platte der Saison,

Holländischer-Salat

Kleine Käseplatte mit Trauben

Info & Preise: Ares Nr.42305

Rabatt ab 20 Personen

ab 29,90 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

42306 POSEIDON

Panierte Champignonköpfe
auf Soßenspiegel

Lachslasagne

Schweineschnitzel mit

Bolognese-Soße, Spirelli-Nudeln,

Kroketten

Gemüseplatte mit 5 verschiedenen

Sorten

Mandarinencreme

Info & Preise: Poseidon Nr.42306

Rabatt ab 20 Personen

ab 23,90 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

42307 HESTIA

Gefülltes Laugengebäck
mit Dürffleischwürfeln,

Zwiebeln, Käse

Grillschinken, Rinderrollbraten

mit Jus, Kartoffelschnee,

Bratkartoffeln, Sauerkraut,

Speckbohnen, Grüner Salat

Bratapfelcreme

Info & Preise: Hestia Nr.42307

Rabatt ab 20 Personen

ab 22,90 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern



Warmes Buffets ab 10 Personen

42300 ATHENE

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
und Fadennudeln

Schweinebraten mit Champignon-
soße

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Petersilienkartoffeln
Spirelli Nudeln

Gemüse der Saison, Grüner Salat

Panna Cotta mit Himbeeren

Info & Preise: Athene Nr.42300

Rabatt ab 20 Personen

ab 29,90 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

42301 ZEUS

Rinderkraftbrühe -Tapioka
„Julienne“

Heimischer Rehbraten mit
Preiselbeere-Birne

Schweinefilet mit Champignonsoße

Schneebällchen, hausgemachte
Spätzle, Apfelrotkraut und

Erbsen-Möhren-Gemüse
gemischter grüner Salat

Schwarzwälder Cremé

Info & Preise: Zeus Nr.42301

Rabatt ab 20 Personen

ab 38,90 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

Essen für die kalten Jahreszeiten



42302 HERA

Geflügelkraftbrühe mit Einlage

Gegrillter Lachs mit Rieslingsoße
auf Wilden Reis

Kalbsbraten mit Calvadossoße,
Pommes Parisienne,

traditionelle Gemüseplatte

Bunter Grüner Salat

Cremé Brûlée

Info & Preise: Athene Nr.42302

Rabatt ab 20 Personen

ab 35,90 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

42303 APOLLON

Spargelcremesuppe

Gegrillte Hähnchenbrustfilet

Ingwer -Pfeffersoße, Tagliatelle,

Rindernussbraten mit Pfifferlingen

Bratkartoffeln, Edle Gemüseplatte

Grüner Salat, Farmersalat

Erdbeercreme

Info & Preise: Apollon Nr.42303

Rabatt ab 20 Personen

ab 29,90 € inkl. MwSt.

Büffet Bestandteile kann man ändern

Einzelne Hauptgerichte mit Beilagen

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.

Gerichte vom Schwein pro Pers.

41 100	Brasilianischer Rahmbraten	13,90 €
41 101	Schweinerollbraten mit Soße	13,80 €
41 102	Leberknödel mit Specksoße	9,90 €
41 103	Ungarisch Rahmgulasch	9,90 €
41 104	Rahm oder Zigeunerschnitzel	16,90 €
41 105	Grillschinken	13,90 €
41 106	Schweinerücken Orloff	15,90 €
41 107	Kräuterhackbraten	9,90 €
41 108	Kasslerbraten	12,90 €
41 109	Gefüllter Schweinebauch	13,90 €
41 110	Schweinekoteletts Wiener Art	17,90 €
41 111	Schweinefilet Pfeffersoße	18,90 €

Gerichte vom Kalb pro Pers.

41 115	Osso Bucco	23,90 €
41 116	2 kleine Wienerschnitzel	23,90 €
41 117	Saltimbocca	21,90 €
41 118	Kalbsbraten mit Pfeffersoße	23,50 €
41 119	Kalbsrücken Morchelrahm	27,90 €
41 120	Kalbsfilet mit Trüffelsoße	39,90 €

Gerichte vom Fischen pro Pers.

41 160	Fischlasagne	13,90 €
41 161	Panierter Kabeljau	14,90 €
41 162	Forelle gebraten	18,90 €
41 163	Lachsteak in Safransoße	18,90 €
41 164	Gebr. Zander Chabliesoße	21,90 €
41 165	Gebr. Riesen Scampis 5 St.	23,90 €

Zu den Gerichten gehört eine Beilage und eine Gemüsesorte oder Grüner Salat :

Spätzle, Salz-Kartoffeln, Klöße, Pürre,

Reis, Bandnudeln, Kartoffel Gratin,

Gemüse:

Gerichte vom Lamm pro Pers.

41 135	Lammk1eule Thymiansoße	23,50 €
41 136	Lammragout „Balkan Art“	17,90 €
41 137	Lammlachse Kräuterbrösel	29,90 €

Gerichte vom Rind pro Pers.

41 140	Burgunderbraten	17,90 €
41 141	Rinderrouladen	16,90 €
41 142	Rheinischer Sauerbraten	16,90 €
41 143	Rinderspießbraten	18,90 €
41 144	Roastbeef mit Pfeffersoße	27,90 €
41 145	Tafelspitz Meerrettichsoße	17,90 €
41 146	Rinderfilet Wellington	39,90 €
41 147	Rindergoulasch	12,90 €



Gerichte vom Wild pro Pers.

41 150	Wildschweinkeule Calvados-Soße	17,90 €
41 151	Wildschwein Ragout	12,90 €
41 152	Rehkeule mit Preiselbeeresoße	25,90 €
41 153	Rehrücken mit Pfifferlingen	35,90 €
41 154	Hirschkeule mit Waldpilzen	18,90 €

Gerichte vom Geflügel pro Pers.

41 125	Putengeschnetzeltes Indisch	12,90 €
41 126	Gebratene Putenbrust Pfeffersoße	15,90 €
41 127	Putenschnitzel Wiener Art	16,90 €
41 128	Putenrolladen mit Chabliesoße	17,50 €
41 129	Gefüllter Truthahn Pfeffersoße	15,90 €
41 130	Gegrillte Entenbrust Cherrysoße	21,90 €
41 131	Gans mit Apfel-Maronen gefüllt	27,90 €
41 132	Gegrillte Hähnchenkeulen	7,90 €

Suppenküche

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.

Internationale Suppen		200 ml. Preis pro Person
40 801	Boretsch	4,90 €
40 802	Bihuhnsuppe mit Glasnudeln und Hühnchen	4,90 €
40 803	Ungarische Gulaschsuppe	5,50 €
40 804	Klare Ochsenchwanzsuppe mit Einlage	5,50 €
40 805	Minestrone	4,90 €
40 806	Rinderkraftbrühe Tapioka „Julienne“	4,90 €
40 807	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Fadennudeln	5,30 €
40 808	Champignoncremesuppe	5,40 €
40 809	Pariser Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse	4,60 €
40 810	Lauchcremesuppe mit Mandeln	4,20 €
40 811	Toskanische Tomatensuppe	4,90 €
40 812	Hummersuppe	7,90 €
40 813	Schwedische Fischsuppe	4,90 €

Eintöpfe mit Brötchen		400 ml Preis pro Person
40 816	Erbsensuppe mit Wiener Würstchen und Senf	6,90 €
40 817	Linsensuppe mit Mettwurstchen und Senf	6,90 €
40 818	Serbische Bohnensuppe mit Mettwurstchen und Senf	6,90 €
40 819	Chili con Carne	7,20 €
40 820	Kartoffelcremesuppe Röstzwiebeln Rauchfleisch	5,60 €
40 821	Rinder-Goulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	8,20 €



Vegetarische Gerichte		Preis pro Person
40 830	Gebratene Lauch-Reisfrikadellen gefüllt mit Käse, Kräutersoße, Tagliatelle mit Tomatenwürfel	14,90 €
40 831	Kartoffelklöße gefüllt mit Fetakäse und Röstzwiebeln, Paprika Soße, Zucker-Erbesen und Fingermöhren	14,50 €
40 832	Mehlknödeln mit Sahnesoße und Croutons, Bratkartoffeln, Grüner Salat	12,90 €
40 833	Hoorische mit Champignons Rahmsauce, pochiertes Fenchel Gemüse überbacken	14,90 €
40 834	Crêpes gefüllt mit Spinat und Fetakäse, Brat - Kartoffeln und Röstzwiebeln	13,90 €
40 835	Spinat Tortellini mit Käsesahnesauce, gerillte Tomaten gefüllt mit Zwiebeln-Champignons	14,50 €
40 836	Gekochte Paprika gefüllt mit Reis, Mais, Erbsen, auf gerösteten Zwiebeln mit einer Pfefferbuttersoße	14,90 €

D e s s e r t s

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.

Eis-Spezialitäten pro Pers.

43 511	Eistorte mit heißen Himbeeren oder Kirchen, Schokolade, Obstsalat	4,80 €
43 512	Eistorte Omelette Surr Prise	5,80 €
43 513	Mohn-Zimt Parfait Eisbomben	4,50 €
43 514	Ferrero Rocher Nugat Nuss Parfait	4,90 €
43 515	Raffaello Parfait	4,60 €



Cremes pro Pers.

43 520	Weinschaumcreme	3,90 €
43 521	Erdbeercreme	3,90 €
43 522	Rumtraubencreme	4,90 €
43 523	Mousse au Chocolat	4,50 €
43 524	Bayrische Creme	3,50 €
43 525	Creme Caramel	4,50 €
43 526	Creme Brulee	4,60 €



Früchte Kreationen pro Pers.

43 530	Frischer Obstsalat	4,50 €
43 531	Obstplatte siehe Bild	4,90 €
43 532	Obstkorb mit Früchten	4,90 €
43 533	Waldbeergrütze Vanillesoße	3,50 €
43 534	Grüne Grütze Vanillesoße	2,90 €
43 535	Panna-Cotta Himbeersoße	3,90 €
43 536	Götterspeise mit Früchten	2,90 €
43 537	Früchten mit Natur-Joghurt	4,90 €



Früchte Kreationen pro Pers.

43 540	Tiramisu	4,90 €
43 541	Charlotte Russe	4,90 €
43 542	Savarin mit Früchten	3,90 €
43 543	Apfelstrudel Vanillesoße	3,90 €
43 544	Crêpes mit Früchten	3,90 €
43 545	Grießflammeris Schokosoße	3,90 €
43 546	Milchreis Trautmanns Dorf „Birnen Art“	3,90 €

Käsespezialitäten

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.



Käse Kreationen pro Pers.

43 600	Mit 6 Internationalen Käsesorten dekoriert mit Trauben, Obst und Butterblumen	4,30 €
43 601	Käseplatte „Bellevue“ mit 7 Sorten Käse und Paprika gefüllt mit Frischkäse, Willams-Christbirne Kräuterkäse, kleine Käsespieße mit Oliven und Butterkugeln	5,20 €
43 602	Internationale Käse Igel aus Hartkäse, Trauben, Oliven, Kirschtomaten, Cocktail-Kirchen	4,90 €
43 603	Griechische Käseschale mit marinierte Fetakäse, gef. Oliven, Peperoni mit Frischkäse, getrocknete Tomaten, gefüllte Paprika mit Kräuterkäse, Auberginen, Kräutern und Olivenöl	7,60 €
43 604	Heiße Balkanplatte mit gebackenen Schafskäse Schwarze Oliven, Peperoni, Paprika, Knoblauch und Olivenöl,	5,90 €
43 605	Sizilianische Käseplatte: Tomaten mit Mozzarella, Paprika-Kirschtomaten mit Frischkäse, Parmesan, Käse-Igel mit Früchten	6,90 €



Backwaren

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.



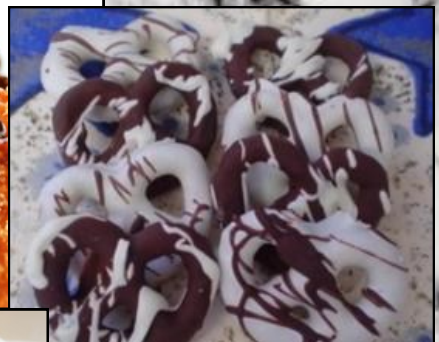
Brotsortiment Preis pro St.

41 500	Bauernbrot	5.80 €
41 501	Sechskornbrot	5.80 €
41 502	Körnerbrot	5,80 €
41 503	Zwiebelflûtes	3,80 €
41 504	Roggenflûtes	3,80 €
41 505	Flûtes mit Dürffleisch	3,80 €
41 506	Flûtes	3,80 €
41 507	Rogen Brötchen	0,89 €
41 508	Brötchen	0,89 €
41 509	Party-Brötchen	0,69 €
41 510	Partyrad 10-teilig	9,90 €
41 511	Partyrad 20-teilig	22,90 €
41 512	Partyrad 30-teilig	35,90 €
41 513	Brottraube	49,50 €
41 514	Zahlenräder	49,90 €
41 515	Oliven Flutes	3,80 €
41 516	Gem. Brotsortiment	2,50 €



Laugengbäck und Kuchenteilchen

41 600	Laugenbretzel	2,50 €
41 601	Käselaugenstangen	2,50 €
41 602	Pizzalaugenstange	2,50 €
41 603	Laugenstange	2,50 €
41 604	Laugenbrötchen	1,20 €
41 605	Zuckerbretzel	2,50 €
41 606	Schokoladenbretzel	2,80 €
41 607	Käseblätterteigstangen	1,90 €
41 608	Croissants	1,80 €
41 609	Kleine Zuckerschnecken	1,80 €
41 610	Berliner	1,30 €
41 611	Quarkbällchen 3 St.	1,80 €
41 612	Nussecken	2,50 €



Kuchenspezialitäten

Die Aufgeführten Artikel sind sind Brutto Preise incl. MwSt.

Schnitt-Kuchen 5*5 cm Preis pro

41 410	Donauwelle	1,50
41 411	Mandarinensahne	1,50
41 412	Bienenstich	1,50
41 413	Obst-Biskuit-Pudding	1,50
41 414	Fruchtquark	1,50
41 415	Kirschstreusel	1,50



Kuchen und Torten Preis pro K.

41 301	Schwarzwälder Kirsch-Torte	34,90 €
41 302	Schoko-Sahne-Torte	34,90 €
41 303	Himbeer-Sahne-Torte	34,90 €
41 304	Erdbeer-Sahne-Torte	34,90 €
41 305	Kissinger Waldbeeren-Torte	34,90 €
41 306	Rum-Flockensahne-Torte	34,90 €
41 307	gemischte Obsttorte	34,90 €
41 308	Himbeertorte	34,90 €
41 309	Heidelbeertorte	34,90 €
41 310	Schokoladen-Creme-Torte	34,50 €
41 311	Mocca-Creme-Torte	34,50 €
41 312	Käsekuchen	29,90 €
41 313	Rahmkuchen	29,90 €
41 314	Kirsch-Streusel-Kuchen	29,50 €
41 315	Aprikosenkuchen	29,50 €
41 316	Apfelkuchen	29,50 €
41 317	Herren-Torte	34,90 €
41 318	Käse-Apfel-Streuselkuchen	29,90 €

Torten für besondere Anlässe

41 400	Geburtstagstorte	89,- €
41 401	Hochzeitstorte	399,-€
41 402	Tauforte	135,-€
41 403	Gebetbuch	230,-€
41 404	Motivtorte	299,-€



Unser Service-Leistungen

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.



Gläser-Variation St. Preis Spülmaschinen gereinigt, nicht poliert

44 330	Sektgläser	0,80 €
44 331	Ballongläser	0,99 €
44 332	Elegante Weingläser	1,50 €
44 333	Bierkrüge	0,99 €
44 334	Tulpenbiertgläser	0,99 €
44 335	Cognac Schwenker	0,99 €
44 336	Royaltogläser	0,99 €
44 337	Stangengläser	0,90 €
44 338	Schnapsgläser	0,90 €
44 339	Glasaschenbecher	1,50 €
44 340	Gläser Sortiment 3 St.	1,99 €
44 341	Gläser Spülen	1,49 €



Service Personal pro St.

44 320	Thekenkraft	35,00 €
44 321	Garderoben-Service	35,00 €
44 322	Servicekraft	35,00 €
44 323	Service-Manger	39,90 €
44 324	Hilfs-Koch	34,50 €
44 325	Koch	35,00 €
44 326	Küchenmeister	85,00 €
44 327	Auf-Abbau Personal	29,90 €



Tischdekoration St. Preis

44 300	Dekorsäule	19,90 €
44 301	Einer Kerzenkronleuchter	4,90 €
44 302	Dreier Kerzenkronleuchter	9,90 €
44 303	Fünfer Kerzenkronleuchter	14,90 €
44 304	Gr. Fünfer " Kronleuchter	19,90 €
44 305	Kerzen für Kronleuchter	2,30 €
44 306	Rosenstrauß	29,90 €
44 307	Blumentischgesteck	19,90 €
44 308	Blumen-Büffetgesteck	34,90 €
44 309	Namenschilder Büffet	4,90 €
44 310	Menükarten	7,50 €
44 311	Satzkosten	74,50 €

An und Abfahrt Pauschal 1 Stunde

Tischwäsche-Mietwäsche

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.



Tischbelag

46 000	Tischdecken Papier pro m	2,90 €
46 001	Tischdecken Vlies pro m	7,70 €
46 002	Bayrische Tischdecken P. pro m	4,90 €
46 003	Bayrische Vlies Tischdecke pro m	7,90 €
46 004	Serviette Vlies 50 St.	29,90 €
46 005	Kaffee Serviette 100 St.	39,90 €
46 006	Bayrische Serviette 100 St	35,00 €
46 007	Lackfolie pro m	7,90 €
46 008	Deko Stoff pro m	8,90 €
46 009	Tischläufer 40 cm breit Vlies je m	3,40 €

Tischdecken aus Stoff

46 010	Mundservietten 50/50 cm	1,50 €
46 011	Decker 90/90 cm	2,50 €
46 012	Decker 120/120 cm	2,70 €
46 013	Tischdecken 140/140 cm	6,90 €
46 013	Tischdecken 140/180 cm	7,90 €
46 014	Tischdecken 140/200 cm	8,70 €
46 015	Tischdecken 140/240 cm	9,50 €
46 016	Tischdecken rund 180 cm	14,90 €
46 017	Tischdecken rund 220 cm	15,90 €
46 018	Tischdecken rund 240 cm	24,90 €
46 028	Stuhl-Hussen ab 20 St. je St	6,90 €
46 029	Stehtisch Hussen	12,90 €



Geschirr-Vermietung

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.



Trianon Weiß Geschirr Stück pro Stück Spülmaschinengereinigt, nicht poliert

44 000	Essteller, Gabel, Messer ohne Spülen	2,00 €
44 001	Essteller, Gabel, Messer mit Spülen	3,00 €
44 002	Geschirr Kompl. zum Büffet ohne Spülen	3,50 €
44 003	Geschirr Kompl. zum Büffet mit Spülen	4,50 €
44 004	Geschirr Kompl. Zum Menü ohne Spülen	3,80 €
44 005	Geschirr Kompl. Zum Menü mit Spülen	4,90 €
44 006	Kaffeetasse, Unterteller, Löffel ohne Spülen	1,20 €
44 007	Kaffeetasse, Unterteller, Löffel mit Spülen	1,60 €
44 008	Kaffeetasse, Unterteller, Löffel Kuchenteller, Kuchengabeln ohne Spülen	2,00 €
44 009	Kaffeetasse, Unterteller, Löffel Kuchenteller, Kuchengabeln mit Spülen	2,70 €
44 010	Suppentasse mit Eszlöffel ohne Spülen	1,20 €
44 011	Suppentasse mit Eszlöffel mit Spülen	1,50 €
44 012	Chafing Dish/Suppe	24,90 €
44 013	Heizspirale	19,90 €
44 014	Brennpaste	1,50 €
44 015	Gasgrill	65,00 €
44 016	Spanferkelgrill	249 €

Kaffeausstattung pro Stück

Spülmaschinengereinigt, nicht poliert

44 040	Kaffeemaschine mit Füllung ca 300 Tassen, Sortiment von Espresso, Kaffee, Cappuccino, Kakao, Tee, Milch, Zucker	150,00 €
44 041	Thermo-Kannen	2,90 €
44 042	Zuckerdosens	1,50 €
44 043	Milchkännchen	1,50 €
44 044	Kuchmesser	3,00 €
44 045	Kuchen-Platen	3,50 €
44 046	Brotkörbchen	1,90 €
44 047	Schneidebrett	2,90 €
44 048	Wunderkerzen Packung	4,60 €



Equipment zum Mieten

Die Aufgeführten Artikel sind Brutto Preise incl. MwSt.

Getränke-Ausstattung Stück

44 100	Gr. Sektständer	15,00 €
44 101	Sektschale	7,50 €
44 102	Weinkühler	2,90 €
44 103	Tabletts	3,00 €
44 104	Eiswürfel 10 Kg	12,90 €
44 105	Kühlbox	9,90 €
44 106	Karaffe	1,90 €
44 107	Mülleimer	9,90 €
44 108	Stromverteiler 380 V	25,-€
44 109	Lichtschlauch 10 m	25,-€



Mobiliar-Ausstattung Stück

44 200	Stehtisch rund 0,70 cm	18,00 €
44 201	Sonnenschirm für Stehtische	15,50 €
44 202	Marktschirm 4 m	29,00 €
44 203	Bankgarniturtisch 50-220 cm	15,00 €
44 204	Bankgarniturtisch 70-220 cm	15,00 €
44 205	Bank Garnitur	5,00 €
44 206	Terrassentisch 60-120 cm	15,00 €
44 207	Terrassenstuhl	3,90 €
44 208	Stuhlkissen ab 20 St.	2,90 €
44 209	Garderobenständer	37,50 €
44 210	Bankett Stühle	7,90 €
44 211	Runde Bankettische	28,00 €
44 212	Roter Läufer je m	18,90 €
44 213	Pavillon 3-3 m (Halle)	150 €
44 215	Party-Zelt 6-3 m Auf u. Ab.	250 €
44 216	Stand-Heizstrahler 1 Fl. `Gas	85,00 €
44 217	Bierstand Wochenende kl.	290,00 €
44 218	Großer Bierstand W.	490,00 €
44 219	Bit Mobil Wochenende	290,00 €
44 220	Kühlwagen	250,00 €
44 221	Kühltruhe	65,00 €
44 222	Klapptheke mit Spüle	65,00 €
44 223	Klapptheke mit Bierbar	65,00 €
44 224	Zapfanlage mit Kohlensäure	65,00 €

Unser-Service

- Zelte
- Pavillons
- Bühnen
- Lichttechnik
- Pflanzen
- Kinderspringburgen
- Toilettenwagen



Unsere Referenzen



Grundsteinlegung
IKEA Saarlouis
VIP-Event, 500 Personen
Mitarbeiterfest, 300 Personen



Veranstaltung in Saarlouis,
VIP-Event, 700 Personen
Gala-Buffer, 600 Personen



Gewerkschaftsveranstal-
tung
im DFG Saarbrücken



Krüger Druck+Verlag



Einweihung Neuanbau
Niederlassung Neunkirchen
Präsentation von neuen Modellen,
100 Personen



Open House, 500 Pers.

25 Jahre Knax-Fest, Saarlouis
Event von 13 000 Pers.



Personalfeier, 320 Pers.

50 Jahre Diehl
1000 Pers. Gala Ver.

Veranstaltung in Saarlouis,
VIP Event, 700 Personen
Gala-Buffer, 600 Personen



Lehrerkongress, 250 Personen

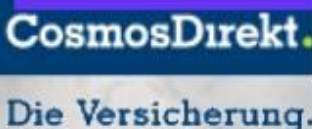


Sonae Indústria



UNIVERSITÄT
DES
SAARLANDES

Betriebsfeier 450 Pers.



Werth
Forsttechnik

Historischer Weihnachtsmarkt
Schloß Münchweiler
VIP-Catering, 2 000 Pers.

weihnachtsbaum.de



Unser All Inklusives Getränke Angebot

Die Preise sind Brutto Preise mit MwSt. gelten pro Person über den Zeitraum von 7 Stunden

42800 Saar 1 Getränke

-Mineralwasser 0,7l	-Coca Cola 1l
-Stilles Wasser 1l	-Fanta 1l
-Apfelsaft 1l	-Mixery 0,33l
-Orangensaft 1l	-Radler 0,33l
-Gründel's fresh 0,33 l	Sprite 1l
-Bit, Karlsberg, oder Felsgold Pils 0,33l	Auch vom Fass Möglich mit Aufpreis

14,90 € pro Pers. ab 20 Pers.
14,50 € pro Pers. ab 40 Pers.
13,90 € pro Pers. Ab 60 Pers.



42803 Saar 3 Getränke

-Mineralwasser 0,7l	-Coca Cola 1l
-Stilles Wasser 0,7l	-Fanta 1l
-Apfelsaft 1l	-Mixery 0,33l
-Orangensaft 1l	-Radler 0,33l
-Gründel's fresh 0,33 l	Sprite 1l
-Bit, Karlsberg, oder Grosswald Pils 0,33l	Auch vom Fass Möglich mit Aufpreis
Cremant zum Empfang 0,7 Weißwein Chardonnay 0,7	Rotwein Merlot 0,7l
Digestiv 3 Sorten z.B.	Wodka, Whisky, Williams
Kaffeeautomat: Milch Zucker	Cappuccino, Espresso, Kaffee, Tee, Kakao

32,90 € pro Pers. ab 20 Pers.
31,90 € pro Pers. ab 40 Pers.
29,90 € pro Pers. Ab 60 Pers.

42801 Saar 2 Getränke

-Mineralwasser 0,7l	-Coca Cola 1l
-Stilles Wasser 0,7l	-Fanta 1l
-Apfelsaft 1l	-Mixery 0,33l
-Orangensaft 1l	-Radler 0,33l
-Gründel's fresh 0,33 l	Sprite 1l
-Bit, Karlsberg, oder Oettinger Pils 0,33l	Auch vom Fass Möglich mit Aufpreis
Haus Sekt zum Empfang 0,7 Weiß W. Virgille de Chateau	Rotwein: Virgille de Chateau 0,7l

25,90 € pro Pers. ab 20 Pers.
24,90 € pro Pers. ab 40 Pers.
23,90 € pro Pers. Ab 60 Pers.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preissteigerung werden nach dem VPI und

Inflationsrate zum Endpreise zugerechnet

AGB

Der Katalog ist Gültig bis zur nächsten Auflage. Wir garantieren Ihnen die Lieferung einwandfreier Lebensmittel. Sollten Sie dennoch einmal Grund zu Beanstandungen haben, so bitten wir um sofortige telefonische Benachrichtigung unmittelbar nach Erhalt der Lieferung.

Eine spätere Reklamation, die nicht am Tage der Lieferung erfolgt, können wir nicht mehr akzeptieren.

Die Ware ist zum Verzehr am Tag der Lieferung bestimmt und nicht für einen Verzehr zu einem späteren Zeitpunkt.

Für den Zustand der Ware nach dem Tag der Lieferung übernehmen wir daher aus o. g. Gründen keinerlei Haftung.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es auf Grund der Marktlage passieren kann, dass bestimmte Produkte nicht vorhanden sind. Dennoch bemühen wir uns, Ihnen gleichwertigen Ersatz anzubieten.

Alle gelieferten Artikel und Esswaren sind Eigentum der Gourmet-Party-Service Maldix GdbR bis zur vollständigen Bezahlung. Die Bezahlung erfolgt Brutto in bar bei Vorlage der Rechnung. Bei größeren Aufträgen wird eine Anzahlung verlangt. Änderungswünsche beim Auftrag oder bei der Personenzahl sind nur bis 3 Tage vor Lieferung möglich, dazu kommen eine Bearbeitungsgebühr von 50,- €. Bei späterer Absage oder Änderung werden die entstandenen Kosten in Rechnung gestellt. Für Beschädigungen und Verlust von uns oder unseren Lieferanten gestellten Inventar, haftet der Auftraggeber für den Neu Preis des Artikels für die Wiederbeschaffung. Beanstandungen oder Reklamationen können nur anerkannt werden, wenn sie sofort, d.h. am Tag der Lieferung erfolgen. Spätere Reklamationen werden nicht Berücksichtigt. Gerichtsstand 66822 Lebach.

Bei Abholung von Geschirr und sonstiger Ausstattung ist eine Rückgabefrist von 3 Tagen vereinbart. Ab dem 4. Tag werden 50,- € pro Tag berechnet.

-Lieferbedingungen: im Warenwert vor 250 € wird geliefert ohne Aufpreis im Saarland bis zu der ersten 2 Etagen eines Wohnhauses mit direkter Straßenzufahrt.

Wichtige Hinweise

Die angelieferten Speisen sind aus hochwertigen Lebensmitteln frisch zubereitet. Daher ist eine behutsame und sorgfältige Behandlung notwendig, da die Produkte sehr wärmeempfindlich sind.

Wir empfehlen Ihnen:

- ◇ **Setzen Sie die Waren nie direkter Sonneneinwirkung aus.**
- ◇ **Bauen Sie Buffets, Platten, Salate etc. nicht in warmen Räumen auf.**
- ◇ **Lagern Sie Reste (Eigenverantwortlich) getrennt in einem kühlen Raum oder im Kühlschrank unter +5° C**

Auftragsbestätigung

Wir reservieren mit dem Eingang Ihrer Onlinebestellung den Termin verbindlich. Die Bestellung ist auch ohne Ihre Unterschrift gültig.

Handschriftliche Veränderungen des Auftrages sind unzulässig, diese bitte zuerst mit uns besprechen

Änderungen Ihrer Bestellung sind bis zum Tag der letzten Absprachen (ca. 5-6 Tage vor dem Fest) möglich. Die Richtigkeit der Anlieferungsadresse sowie der Lieferumfang sind zu prüfen und obliegen Ihrer Verantwortung.

Bei Stornierung Ihrerseits wird eine Stornierungsgebühr erhoben 20 % wenn kurzfristiger als 15 Tage vor dem Datum der letzten Absprachen 30 % wenn kurzfristiger als 10 Tage vor dem Datum der letzten Absprachen, Wenn das Datum der letzten Absprachen erreicht ist müssen wir den gesamten Rechnungsbetrag in Rechnung stellen

Das Datum der letzten Absprachen finden Sie auf der Auftragsbestätigung

Die Stornierung eines Auftrages muss schriftlich erfolgen und von Ihnen unterschrieben sein.

Zahlung

Die Gesamtrechnungssumme ist grundsätzlich bei Anlieferung bereitzuhalten und bar zu zahlen oder Vorkasse der kompletten Summe per Überweisung. Besondere Zahlungsvereinbarungen müssen schriftlich getroffen werden. Entsteht hier ein Zahlungsverzug wird ein sofortige Bearbeitungsgebühr von 20,- € fällig. Wir berechnen einen Verzugszinssatz von 9 % der Forderung summe

Kosten Tabelle für Personenanzahl

Als Faustregel gilt:

Ein Buffet ab 50 Personen verändert sich

-40-49 P. = +1€ / P.

-30-39 P. = +2€ / P.

-25-29 P. = +3€ / P.

Ein Buffet ab 30 Personen verändert sich

-25-29 P. = +1€ / P.

-20-24 P. = +2€ / P.

-16-19 P. = +3€ / P.

Impressum

Redaktion: Partyservice Nalbach
Inhaber Küchenmeister Urban Nalbach
Erste Gartenreihe 14, 66740 Saarlouis
Telefon/Fax 06831/129992
Hd.0163/6128882
www.partyservice-nalbach.de
E-Mail: u.nalbach@gmx.de
Druck: Vioprinto

Copyright © Partyservice-Nalbach, März 2023



Partyservice
☆☆☆ Nalbach
MALDIX



Räumlichkeiten

Für unsere Kunden haben wir alle Arten von Veranstaltungsräume bis zu 600 Personen, fragen Sie uns an.



Es gelten unsere AGB im Katalog und Internet von Partyservice-Nalbach