

Ihr Buffet – so individuell wie Ihr Event.

Feiern Sie.

Wir kümmern uns um den Rest.

**Ob Hochzeit, Firmenfeier oder private
Veranstaltung – unsere Buffets vereinen
Regionale Zutaten, handwerkliche Qualität
und moderne Präsentation.**

**Wählen Sie frei aus unseren Speisen –
wir erstellen daraus Ihr persönliches Menüangebot**

#dercaterer

Angaben zur Veranstaltung

Bitte füllen Sie dieses Formular vollständig aus.

Die Angaben dienen als Grundlage für Angebot und Abrechnung.

1.Kundendaten

Name / Firma

Ansprechpartner

Telefon

E-Mail

2.Veranstaltungsdetails

Art der Veranstaltung

Datum

Anlieferungszeit

Veranstaltungsort

3. Personenzahl

Erwachsene

_____ Personen

Kinder 0-6 Jahre

_____ Personen

Kinder 7-12 Jahre

_____ Personen

4. Gewünschte Leistungen

- Catering (Speisen)
- Getränke
- Servicepersonal
- Koch / Grillmeister
- Equipment / Mobiliar
- Sonstiges: _____

5. Rechnungsangaben

Rechnungsname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

6. Hinweise / Besonderheiten

(z. B. Allergien, Zeitfenster, Aufbau, Ablauf, Besonderheiten der Location)

Buffetauswahl - #dercaterer

Alle Buffetpreise gelten ab 35 Personen. Bei weniger als 35 Personen fällt ein Mindestmengen-Aufschlag an.

Liefer- und Logistikkosten werden separat nach Aufwand und Kilometer berechnet.

Buffetauswahl

- Buffet Basic – 34,50 € pro Person
3 Vorspeisen, 1 Hauptspeise, 1 Beilage, 1 Gemüse,
1 Dessert

- Buffet Classic – 39,50 € pro Person
5 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 2 Beilagen, 2
Gemüse, 2 Desserts

- Buffet Premium – 46,50 € pro Person
6 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 3 Beilagen, 3
Gemüse, 3 Desserts

- Individuelle Auswahl = Individueller Preis

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

Vorspeisen

Suppen

- Kartoffelcremesuppe vegetarisch
- Klare Gemüsesuppe mit Flädle
- Kartoffelcreme Suppe mit Speckwürfeln
- Erbsen Minze Suppe
- Blumenkohl Creme Suppe
- Möhren Ingwer Suppe
- Tomatencreme Suppe

Upgrade (+ 2,50 €)

- Steinpilzcremesuppe
- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
- Spargelcremesuppe (saisonal)

Kalte Vorspeisen & Salate

- Tomate-Mozzarella mit Pesto
- Couscous-Gemüsesalat
- Rucola-Salat mit Parmesan und Balsamico Vinaigrette
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Sizilianischer Bauernsalat mit Feta, Oliven und Gurken
- Bunter Blattsalat mit zweierlei Dressing
- Marinierte grüne und schwarze Oliven
- Kartoffelsalat mit geröstetem Speck
- Nudelsalat nach Hausfrauen Art mit Erbsen und Ei
- Italienischer Nudelsalat
- Mini-Geflügelfrikadellen mit dreierlei Senf
- Tomatisierter Bulgur Salat
- Tomatensalat

- Möhrensalat
- Brotkorb
- Focaccia Brot
- Kräuterbutter
- Salzbutter

Upgrade (+ 2,50 €)

- Wrap-Röllchen (vegetarisch oder mit Geflügel)
- Frühlingsrollen mit Mango-Chili Dip

Premium (+ 4,50 €)

- Vitello Tonnato
- Parmaschinken mit Melone
- Meeresfrüchtesalat mit Sepia Nudeln
- Garnelensalat mediterran
- Antipasti-Variation aus gegrilltem und mariniertem Gemüse
- Garnelen im Knuspermantel mit Sweet-Chili Dip

Platz für eigene Vorschläge...

Hauptgänge

Fleisch

- Spießbraten vom Schweinenacken in Zwiebelsoße
- Thai Curry mit Hühnchen und Ananas
- Geflügelragout in Pilz Rahm Soße
- Backschinken vom Schwein mit Pfefferrahm Soße
- Lasagne Bolognese
- Hähnchen Schnitzel Wiener Art
- Bratwurst fein oder grob
- Hähnchenschenkel
- Hackbraten mit Bratensoße
- Schnitzel Wiener Art vom Schwein
- Schweinebraten in Dunkelbiersoße

Upgrade (+ 3,50 €)

- Schweinefilet in verschiedenen Variationen
- Maispoularde
- Rinderbraten in Portweinsoße
- Rinderrouladen nach Hausfrauenart
- Ungarisches Rindergulasch
- Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße
- Spanferkelkeule
- Sauerbraten

Premium (+ 6,50 €)

- Roastbeef am Stück
- Rosa gegarte Rindercuts
- Geschmorte Kalbsbäckchen

Fisch (+ 3,50 €)

- Lachsfilet auf Blattspinat mit Dill Senf Soße
- Zanderfilet mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Weißwein Soße
- Lachslasagne mit Spinat

Vegetarisch

- Gebackener Schafskäse mit Chili, Tomaten, Oliven und Thymian
- Paprika gefüllt mit Tomatisiertem Bulgur
- Linsen Bolognese
- Vegetarische Bauernpfanne
- Gemüse-Lasagne
- Kichererbsen-Gemüse-Curry

Platz für eigene Vorschläge...

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Cajun-Kartoffeln
- Couscous
- Bulgur
- Basmati Reis
- Naturreis
- Butterkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Pellkartoffeln mit Kräutercreme
- Wedges mit Sour Cream
- Penne
- Spiralnudeln
- Kartoffelstampf

Upgrade (+2,00 €)

- Kartoffelgratin
- Kartoffelklöße
- Rösti-Taler
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Wildreis
- Gebutterte Gnocchi

Premium (+ 3,50 €)

- Gnocchi mit gebratenen Waldpilzen, Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen
- Gnocchi mit Basilikum Pesto & Tomaten
- Risotto (verschiedene Variationen)

Gemüse

- Buntres Gartengemüse der Saison
- Broccoli
- Blumenkohl
- Romanesco
- Erbsen & Möhren
- Vanillemöhren
- Butterkarotten
- Zucchini-gemüse
- Paprikagemüse
- Fenchelgemüse
- Mediterranes Ofengemüse
- Ratatouille
- Rahmspinat
- Blattspinat
- Rosenkohl
- Apfelrotkohl
- Bayrisch Kraut
- Sauerkraut
- Kohlrabi in Rahm
- Lauchgemüse

Upgrade (+ 2,50 €)

- Kenia Bohnen gebuttert
- Bohnen im Speckmantel
- Rahmwirsing mit Speck und Zwiebeln
- Chicorée mit Speck und Käse überbacken
- Broccoli mit Mandelbutter
- Blumenkohl mit Brösel Butter
- Spargel weiß oder grün (saisonal)

Desserts

- Vanillepudding
- Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- Grießpudding mit Mango Püree
- Milchreis mit Zimt & Zucker
- Bunter Obstsalat der Saison
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Joghurt Limonen Creme auf Beeren der Saison
- Quarkcreme mit Früchten

Upgrade (+ 1,50 €)

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Mousse au Chocolat mit Vanillesoße
- Tiramisu klassisch
- Creme Brûlée
- Creme Caramel

Upgrade (+ 3,00 €)

- New York Cheesecake
- Petit Fours
- Baileys-Creme
- Erdbeer-Tiramisu

Kids Special

- Penne mit Schinkensahne Soße
- Penne mit Bolognese Soße
- Penne mit Tomaten Soße
- Nürnberger Würstchen mit Ketchup
- Cocktail Würstchen mit Ketchup
- Fischstäbchen
- Chicken Nuggets
- Mini-Frikadellen in Tomatensoße

Beilagen

- Kartoffelpüree
- Butterreis

Kinder 0-6 Jahre kostenfrei, Kinder 7-12 Jahre: 18,00 €

Platz für eigene Vorschläge...

Mitternachtssnack

- Chili con Carne mit Tortillas
- Gulaschsuppe mit Baguette
- Currywurst mit Mini-Brötchen
- Winzer Suppe mit Baguette

pro Person 8,50 €

- Vesperplatte mit Mettwürstchen, Frikadellen, Gouda, Camembert, Cornichons, Senf, Brotkorb und gesalzener Butter
- Hot Dog Station mit sauren Gurken, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf

pro Person 9,50 €

- Premium Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, Salzbutter und großer Brotkorb

pro Person 11,50 €

Platz für eigene Vorschläge...

Porzellan & Besteck

- Besteck & Geschirr Buffet
5,90 €
- Besteck & Geschirr Menü
7,50 €
- Besteck & Geschirr Fingerfood
3,50 €
- Kaffee & Kuchengeschirr
3,90 €
- Gläser (Wasser, Wein, Sekt)
2,90 €

Tischwäsche

- Tischdecke 130 x 220 cm
12,00 €
- Stoffserviette, weiß
2,50 €
- Stuhlhusse, stretch
7,50 €
- Stehtischhusse, stretch
12,00 €
- Skirting für Buffet 5,20 m
23,00 €

Mobiliar

- Stehtisch 80 cm (ohne Husse)
12,00 €
- Biertisch
12,00 €
- Bierbank
4,90 €

Technik für Getränke & Co.

- Kühlwagen
180,00 €
- WMF Presto Kaffeefullautomat
175,00 €
- Gasgrill groß, (8-Brenner
280,00 €
inkl. 2 x Propangas)

Service- & Personalpreise

- Serviceleitung
55,00 € / Std.
- Servicekraft
39,00 € / Std.
- Beikoch
42,00 € / Std.
- Logistiker
42,00 € / Std.
- Koch / Grillmeister
55,00 € / Std.