

HotelRestaurant Feyrer Partyservice & Catering

Bahnhofstrasse 18; 89250 Senden; Telefon 07307-941-0; Fax 07307-941-150
www.hotel-feyrer.de info@hotel-feyrer.de

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe FeyrerGäste,

sind Sie gerade dabei Ihre Feier oder Veranstaltung zu planen und vorzubereiten, dann sollen Ihnen unsere Speisenvorschläge helfen und Sie anregen. Das Gestalten einer Veranstaltung soll Ihnen Freude bereiten, sei es für einen kleinen Kreis im privaten Ambiente zu Hause, oder für 150 Personen in einer alten Scheune.

Engagement und kompromisslose Qualität sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Wir verwenden stets erlesene Zutaten aus den besten Regionen der Erde. Unser Küchenchefs, Markus Kreutle, Heinz Schoger und ihr Team garantieren höchste Qualität, wie Sie es auch in unserem Restaurant gewohnt sind.

Die Jährlich wiederkehrenden Saisonspezialitäten können wir hier nicht anbieten. Viele Fragen lassen sich durch ein persönliches Gespräch und eine fachgerechte Beratung leichter lösen und geben Ihnen Sicherheit bei der Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Eine Gliederung unserer Speisenvorschläge finden Sie auf Seite 2

Alle Preise sind Nettopreise, also zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen (siehe Seite 18).

Wir beraten Sie gerne und unverbindlich. Bitte vereinbaren Sie Bezüglich der Planung Ihrer Veranstaltung einen Termin.

Ihr Team vom

HotelRestaurant Feyrer
Partyservice & Catering

Gültig ab 03/2014

-Wirtschaftsbedingte Preisänderungen sowie MWSt.-Anpassung vorbehalten-

Gliederung

	Seite
Brötchen / Ciabatta / Canapés	3
Fingerfood	4
Kalte Buffets (Rustikal, Vital, Mediterran)	5
Kalte Buffets (Feinschmecker); Kalt-Warme Buffets (Rustikal)	6
Kalt-Warme Buffets (Schwäbisch-Bayerisch, Vital)	7
Kalt-Warme Buffets (Hochzeitsbuffet)	8
Kalt-Warme Buffets (Spanisch, Asiatisch)	9
Kalt-Warme Buffets (Italienisch, Grillbuffet)	10
Kalt-Warme Buffet (Brunch, Pasta)	11
Suppen	12
Vorspeisen	13
Hauptgerichte	14
Beilagen / Gemüse	15
Salate	16
Desserts / Zubehör / Mitarbeiter	17
Allgemeine Geschäftsbedingungen	18/19

Belegte Brötchen / Sandwichs (Mindestanzahl pro Stück auf Anfrage)

- ½ belegte Brötchen mit Wurst- und Käsespezialitäten € 1,50
- Ganzes belegtes Partybrötchen mit Wurst- und Käsespezialitäten € 1,50
- ½ belegte Vollkornbrötchen mit Wurst- und Käsespezialitäten € 1,60
- Belegte Vollkornschnitten mit Wurst- und Käsespezialitäten € 1,40

Belegte Ciabatta (Mindestanzahl pro Stück auf Anfrage)

- Olivenciabatta mit Italienischer Salami, Parmaschinken und Rucola € 3,20
- ½ Ciabatta mit Tomate-Mozzarella und Basiliumpesto € 2,20
- ½ Ciabatta mit geräucherter Putenbrust, Kräuterfrischkäse und getrocknete Tomaten € 2,40
- ½ Ciabatta mit Roastbeef und Remouladensauce € 2,90
- ½ Ciabatta mit Bresso, Rucola, Pinienkernen und rosa Pfeffer € 2,30
- ½ Ciabatta mit saftigem Kochschinken und Kräuter-Crème-Fraiche € 2,40
- ½ Ciabatta mit paniertem Schnitzel und Schnittlauchquark € 2,40
- ½ Ciabatta mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan € 2,50
- ½ Ciabatta mit Schweinefilet, Ananas-Mangochutney und Sesam € 2,70
- ½ Ciabatta mit Forellenfilet und Preiselbeersahne € 2,60
- ½ Ciabatta mit geräuchertem Lachs und Kapern-Gurkenmayonaise € 2,90

Canapés (Mindestanzahl pro Stück auf Anfrage)

Unsere Canapees erhalten Sie wahlweise mit ausgestochenem Weißbrot, oder mit Stangenweißbrot (Baguette)

- Canapé mit gebeiztem Lachs mit Dill-Senfsauce € 2,30
- Canapé mit Entenbrust, Sesam und Pflaumensauce € 2,30
- Canapé mit geräuchertem Forellenfilet und Meerrettich € 2,20
- Canapé mit Poulardenbrust und Kiwi € 2,20
- Canapé mit Roastbeef und Remouladensauce € 2,30
- Canapé mit Kräuterfrischkäse und gebratenen Zucchinischeiben € 2,10
- Canapé mit gebratenem Thunfisch und rosa Pfeffer € 2,40
- Canapé mit Mailänder Salami und Oliven € 2,20
- Canapé mit Tete de Moine – geriebener Mönchskäse – und Trauben € 2,20
- Canapé mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan € 2,30
- Canapé mit Camembert und Physalis € 2,20

Leckereien im Glas oder Schälchen (Mindestanzahl pro Stück auf Anfrage)

- Asiatische Rinderrouladen auf Mango-Ananaschutney € 3,20
- Thunfisch mit schwarzem Pfeffer und Glasnudelsalat € 3,50
- Bruschetta mit Parmaschinken, Tomaten und Basilikum € 2,90
- Eingelegtes Gemüse mit Schafskäse, Oliven und Crostini € 2,30
- Mariniertes Tafelspitz in Radieschen-Schnittlauchvinaigrette € 3,20
- Marinierte Austernpilze mit Rucola und gebackener Parmesanecke € 2,60
- Marinierte Putenbrustwürfel auch Couscoussalat mit Minze € 2,70
- Hackfleischbällchen mit Mozzarella gratiniert auf Ratatouille € 2,50
- Marinierte Riesengarnele mit Melonenschutney € 3,80
- Scampi im Kataifiteig gebacken auf Lauchsalat mit Pinienkernen € 3,80
- Entenbrustscheiben auf Pflaumenweinconfit mit Sesam € 3,50
- Lachstatar mit Dill, Limone und Kartoffelchip € 3,20

Vegetarisches / Body-Cur / Well-Fit (Mindestanzahl pro Stück auf Anfrage)

- Mini-Butterbrezeln € 1,10
- Gemüsesticks mit Schnittlauchquark € 1,50
- Windbeutel mit Kräuter-Frischkäse gefüllt € 1,40
- Zwiebel-Lauchkuchen-Schnitte € 1,40
- Gemüsetartelettes mit Dip € 1,50
- Tomaten-Mozzarellaspieß mit Balsamico € 2,00
- Mariniertes Gemüse Provencialisches mit Parmesan cracker € 2,20
- Toscanischer Brotsalat mit Crostini und Rucola € 2,00
- Pilze in Schnittlauchgelée € 1,70
- Knäckebrotsscheiben mit Gurkencarpaccio und Frischkäse-Schnittlauchquark € 1,70

Süße Naschereien im Glas oder Schälchen (Mindestanzahl pro Stück auf Anfrage)

- Crème Brûlée von der Tonka-Bohne € 2,90
- Basilikum-Sauerrahmmousse mit Himbeermark € 2,60
- Dreierlei Schokoladenmousse € 3,00
- Windbeutel mit Chilly-Schokolade € 2,60
- Panna Cotta € 2,70
- Crème Caramel € 2,50
- Obstsalat € 2,50

Kalte Buffets

Rustikal: (ab 10 Personen)

- Schinken- und Wurstspezialitäten reichlich aus garniert
- Käsespezialitäten mit Trauben und Oliven
- Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken
- Geräucherte Forellenfilets mit Apfel-Sahneerrettich
- Rollmops in Zwiebelessig mariniert
- Nudelsalat mit Schinkenwürfel, Erbsen und Paprika
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln
- Schwarzbrot und Baguette

Pro Person € 15,50

Vital: (ab 10 Personen)

- Gemüsesticks mit Joghurdip
- Putenschinkenröllchen mit grünem Spargel
- Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
- Putenbrust mit Tomatensugo, Parmesan und Rucola gebraten
- Poulardenbrust mit marinierter Ananas
- Salat von Zwergtomaten, Mini-Mozzarellakugeln und Basilikum
- Salat von Schafskäse, Melone und Minze
- Blattsalate mit Hausdressing
- Vollkornbaguette

Pro Person € 18,90

Mediterran: ab 12 Personen

- Rindercarpaccio mit Rucola und geriebenem Parmesan
- Tomaten-Mozzarellasalat mit Mango und Basilikum
- Pennesalat mit Rucola, Zwergtomaten, Zucchini, Oliven und Pinienkernen
- Hackfleischbällchen auf Ratatouillesalat mit Mozzarella gratiniert
- Gebratene Maispoulardenbrust mit Mangochutney
- Mailänder Salami mit Peperoni und gefüllten Zucchini
- Südtiroler Schinken mit Melone und Physalis
- Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
- 3-erlei italienische Käsesorten
- Olivenciabatta, Baguette und Partybrötchen

Pro Person € 23,90

Feinschmecker:

- Jacobsmuschel unter der Peperonata-Parmesanhaube
- Thunfisch im schwarzen Pfeffermantel mit Glasnudelsalat
- Riesengarnele mit Melone, Portwein und Minze
- Roastbeefröllchen mit grünem Spargel und Kräuterdip
- Schweinefilet unter der Auberginen-Mandelhaube
- Praline und Galantine von der Wachtel
- Rote-Beete-Mozzarellasalat mit Rucola
- Mariniertes provencialisches Gemüse mit frischen Kräutern
- Apfel-Selleriasalat mit Walnüssen
- Partybrötchen, Weißbrot und dunkles Körnerbaguette

Pro Person € 28,90

Kalt-Warme Buffets

Rustikales Buffet (ab 15 Personen)

Kalte Speisen:

- Kalter Braten mit Sahne-Meerrettich
- Variation von geräucherten und gebeizten Fischen
- Kleine Pilzsülzen mit Speckvinaigrette
- Violeter Obatzter mit Brezeln
- Geräucherter Schwarzwälder Schinken und Salamiwürstchen mit eingelegten Gurken und frischen Radieschen
- Bauernbrot, Partybrötchen und Beguette

Warme Speisen:

- Zarter Sauerbraten mit Kartoffelknödel
- Zanderfilet mit Pommery-Senfsauce, Rahmlinsen und Schupfnudeln

Salate:

- Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln
- Nudelsalat mit Schinken, Erbsen Paprika und Essiggurke

Pro Person € 23,90

Schwäbisch-Bayerisches Buffet (ab 15 Personen)

Kalte Speisen:

- Fischplatte mit geräucherter Forelle, Makrele, gebeiztem Lachs, Dill-Sahneemerrrettich und Dill-Senfsauce
- Schwarzwälder und gekochter Schinken
- Hackfleischküchle
- Mariniertes Tafelspitz in Radieschenvinaigrette
- Schweinefilet im Blätterteig
- Bayerische Käseauswahl mit blauen Trauben
- Bauernbrot, Partybrötchen und Baguette

Warme Speisen:

- Krustenbraten mit Altbier-Kümmelsauce und Brezelknödel
- Wallerfilet mit Gemüsestreifen und Graupenrisotto

Salate:

- Bayerischer Speckkrautsalat
- Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln

Pro Person € 22,90

Vitales Buffet (ab 15 Personen)

Kalte Speisen:

- Frischkäse mit Pumpernickel und Gartenkresse
- Leicht geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
- Kalte Putenbrust mit Pilzfüllung
- Gemüsesticks mit Schnittlauchquark
- Melonenschiffchen von der Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken
- Gefüllte Zucchini mit Tomatenconfiture
- Vollkornbaguette, Partybrötchen und Weißbrot

Warme Speisen:

- Geschnetztes von der Poulardenbrust mit Exotischen Früchten in Curryrahmsauce, dazu Basmatireis
- Gedünstete Edelfische auf Penne mit Oliven, geschmolzenen Tomaten, Pilzen und Gemüsewürfel, dazu Basilikumsauce

Salate:

- Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum und Mango
- Rucolasalat mit Parmesan und Cherrytomaten mit Balsamicovinaigrette
- Griechischer Salat mit Oliven, Gurken, Paprika, Mais und Fetakäse

Pro Person € 24,90

Hochzeitsbuffet (ab 20 Personen)

Kalte Speisen:

- Grüner Spargel im Roastbeefmantel mit Cocktail-Dip
- Marinierte Putenspieße mit Mangochutney
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
- Geräucherte Forellenfilets mit Apfel-Sahne-Meerrettich
- Schiffchen von der Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken
- Rindercarpaccio mit Rucola und geriebenem Parmesan
- Vollkornbaguette, Partybrötchen und Weißbrot

Warme Speisen:

- Medaillons vom Schweinefilet auf Pilzrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
- Variation von gebratenen Edelfischen auf Dillrahmsauce, Gemüse der Saison und Tagliatelle

Salate:

- Karottensalat mit Ananas
- Krautsalat mit Speck
- Kartoffelsalat mit Gurke und roten Zwiebeln
- Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum
- Marktfrische Blattsalat mit Hausdressing

Pro Person € 27,90

Spanisches Buffet (ab 20 Personen)

Kalte Speisen:

- Zucchincarpaccio mit angebratenem Thunfisch im Pfeffermantel
- Feuerige Hackfleischbällchen auf mariniertem Ratatouillesalat
- Marinierte Austernpilze und Champignons mit Chilly und Knoblauch
- Riesengarnelen im Kataifiteig gebacken auf Mangochutney
- Marinierte Putenwürfelspieße auf gebratenen Maiskolben
- Brotkorb mit Fladenbrot und Weißbrot

Warme Speisen:

- Paella von Süß- und Salzwasserrisotto
- Geschmorte Poulardenbrust mit Paprika, Oliven und Thymian in Tomatensauce und wilde Kartoffeln

Salate:

- Bohnensalat mit Thunfisch und roten Zwiebeln
- Tomatensalat mit schwarzen Oliven, Rucola und Schafskäse
- Kartoffelsalat mit Anchovis und Schnittlauch
- Zupfsalate mit Zwergtomaten und mediterranem Dressing
- Gebratener Gemüsesalat aus Zucchini, Auberginen und Paprika mit frischen Kräutern und Mais

Pro Person € 27,90

Asiatisches Buffet (ab 20 Personen)

Kalte Speisen:

- Marinierte Rinderroulade „fernöstlich“ mit Pflaumenconfit
- Chilly-Hackfleischküchle im Basmatireismantel
- Riesengarnelen im Kataifiteig gebacken auf Mango-Ananaschutney
- Thunfisch im schwarzen Pfeffermantel mit Glasnudeln
- Marinierte Putenspieße in Kokosmilch pochiert
- Vollkornbaguette und Weißbrot

Warme Speisen:

- Chop Suey von der Putenbrust mit Wokgemüse und rotem Reis
- Mit Zitronengras gepierctes Lachsfilet glaciert mit Honig-Limonen-Ingwermarinade und Chilly-Kokosmilchrisotto

Salate:

- Curry-Reissalat mit Früchten und Koriander
- Asiatischer Nudelsalat mit Paprika und schwarzem Sesam
- Fernöstlicher Hühnchensalat mit Sojasprossen und Frühlingslauch

Pro Person € 27,90

Italienisches Buffet (ab 20 Personen)

Kalte Speisen:

- Rindercarpaccio mit Rucola und Pinienkernen
- Mailänder Salami und Parmaschinken mit Honigmelone und zweierlei Zucchini
- Vitello Tonnato verkehrt, gebratener Thunfisch und Kalbfleischsauce
- Scampispieße in Zitronen-Basilikumöl
- Italienische Käseplatte mit Trauben
- Brotkorb mit Olivenciabatta und Weißbrot

Warme Speisen:

- Saltimbocca vom Schweinefilet mit Marktgemüse und Spaghettini
- Lachs mit Parmesan gefüllt unter der Basilikumkruste mit Ratatouillegemüse

Salate:

- Tomaten-Mozzarellasalat mit Mango und Basilikum
- Mariniertes Salat von Paprika, Zucchini, Auberginen, Schalotten und Kirschtomaten
- Blattsalat mit Italienischem Dressing

Pro Person € 28,50

Grillbuffet (ab 15 Personen)

Salate:

- Blattsalate mit Balsamicodressing
- Mixsalat von Paprika, Gurken, Zwergtomaten, Mais, roten Zwiebeln und Schafskäse
- Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln
- Karottensalat in Sauerrahmdressing mit Ananas
- Tomaten-Mozzarellasalat mit Mango und Basilikum

Fleisch- und Fischgerichte:

- Lammfilet
- Marinierte Putenbrust
- Schweinsbratwürste
- Schweinefilet mit geschrotetem Pfeffer
- Argentinische Steakhüfte
- Schwertfischfilet

Beilagen:

- Kräuterbutter, Tomatensalsa, Mango-Chillydip
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Buttermaiskolben, gegrilltes Gemüse
- Partysemmel und Baguette

Preis auf Anfrage

Brunchbuffet (ab 12 Personen)

Kalte Speisen:

- Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Parmaschinken mit Melonenschiffchen
- Marinierte Riesengarnelen mit eingelegtem Gemüse
- Putenspieße mit Ananas-Mangochutney und Sesam
- Partybrötchen, Vollkornbaguette und Weißbrot

Warme Speisen:

- Mini-Weißwürste mit süßem Senf
- Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei gefüllt
- Tagliatelle
- Ricotta-Spinattortellini mit Rucola, Cherrytomaten, Oliven in Tomatensauce mit Parmesan gratiniert

Salate:

- Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
- Gurken-Paprikasalat mit Mais, Oliven, Schafskäse, Kirschtomaten und roten Zwiebeln
- Blattsalate mit Balsamico-Olivenvinaigrette

Pro Person € 23,90

Pastabuffet (ab 12 Personen)

Kalte Speisen:

- Eingelegtes Italienisches Gemüse
- Rindercarpaccio in Olivendressing und Pinienkernen
- Weißbrot, Ciabatta und Partybrötchen

Nudeln:

- Schmetterlingsnudeln, Penne, Spaghettini, Ricotta-Spinattortellini
- Geriebener Parmesan

Saucen:

- Tomaten-Olivensauce
- Sauce Bolognese
- Carbonarasauce mit Erbsen, Schinken und Speck
- Weißweinsauce mit Shrimps
- Kaltgepresstes Olivenöl

Salate:

- Tomaten-Mozzarellasalat mit Mango und Basilikum
- Mediterrane Salatschüssel mit Blattsalaten und Olivenöl-Balsamicodressing
- Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Cherrytomaten

Pro Person € 21,90

Aus dem Suppentopf

Klare Suppen (ca. 200 ml):

- Flädlesuppe mit Schnittlauch € 2,80
- Brätknödelsuppe mit Backerbsen € 2,90
- Maultaschensuppe mit Röstzwiebeln € 3,00
- Tomatenessenz mit Parmesanbrandteigkrapfen € 3,50
- Waldpilzessenz mit Walnußklößchen € 3,50
- Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsecroutons € 3,50
- Italienische Minestrone mit Parmesan € 3,50

Gebundene Suppen (ca. 200 ml):

- Schwäbische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Croutons € 2,90
- Rahmsuppe von frischen Tomaten € 2,90
- Karotten-Hummercremesuppe € 4,00
- Ingwer-Lauchcremesuppe € 3,20
- Parmesancremesuppe € 3,50

Eintöpfe (ca. 350 ml.):

- Linseneintopf mit Speck und Gemüse € 4,90
- Goulaschsuppe € 4,90
- Erbseneintopf mit Wienerle € 5,20
- Chilly Con Carne € 5,80
- Gaisburger Marsch mit Röstzwiebeln € 5,90

Unsere Vorspeisen

Kalte Vorspeisen:

- Zucchiniröllchen mit geschmorten Paprika gefüllt und Zwergtomaten
- Gefüllte Zucchini mit Tomatenconfiture
- Mariniertes provencialisches Gemüse mit frischen Kräutern
- Kleine Pilzsülzen mit Speckvinaigrette
- Gemüsesticks mit Joghurdip
- Putenschinkenröllchen mit grünem Spargel
- Putenbrust mit Tomatensugo, Parmesan und Rucola gebraten
- Poulardenbrust mit marinierter Ananas
- Marinierte Putenspieße in Kokosmilch pochiert mit Ananas
- Gebratene Maispoulardenbrust mit Mangochutney
- Kalte Putenbrust mit Pilzfüllung
- Kalter Braten mit Sahnemeerrettich
- Hackfleischbällchen auf Ratatouillesalat mit Mozzarella überbacken
- Südtiroler Schinken mit Melone und Physalis
- Geräucherter Schwarzwälder Schinken und Salamiwürstchen mit eingelegten Gurken und frischen Radieschen
- Mariniertes Tafelspitz mit Radieschenvinaigrette
- Schweinerücken gefüllt mit geschwenkten Tomaten
- Schweinefilet unter der Auberginen-Mandelhaube
- Schweinefilet im Blätterteig
- Rostbeefröllchen mit grünem Spargel und Kräuterdip
- Melonenschiffchen von der Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken
- Rindercarpaccio mit Rucola und geriebenem Parmesan
- Mailänder Salami mit Peperoni und gefüllten Zucchini
- Vitello Tonnato verkehrt: Gebratener Thunfisch mit Kalbfleischsauce
- Geräucherte Forellenfilets mit Apfel-Sahnemeerrettich
- Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce
- Variation von geräucherten und gebeizten Fischen
- Thunfisch im schwarzen Pfeffermantel mit Glasnudelsalat
- Riesengarnele mit Melonenkugeln, Portwein und Minze
- Jacobsmuschel unter der Peperonata-Parmesanhaube

Der Preis für die Vorspeisen kann erst nach genauer Zusammenstellung kalkuliert werden.

Unsere Hauptgerichte

Fleischgerichte:

Schwein

- Hackfleischlasagne € 6,80
- Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce € 7,30
- Kasseler glaciert mit Thymianhonig € 7,50
- Panierte Schweineschnitzel mit Bratensauce € 7,50
- Schweinefiletstreifen „Stroganoff“ mit Pilzen, Gurken und Tomaten gebraten € 8,50
- Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce € 8,50

Rind

- Rindergoulasch mit Paprika € 7,50
- Eingelegter Sauerbraten € 7,90
- Geschmorte Rinderroulade mit Rotweinsauce € 8,90
- Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren € 8,90
- Rinderfiletwürfel in Pfeffer-Cognacrahmsauce € 12,90

Geflügel

- Putengeschnetzeltes in Gorgonzolasauce € 7,90
- Putenbrust mit Tomaten-Mozzarella gratiniert € 7,90
- Chop Suey von der Putenbrust „Chinesisch“ mit Sojasprossen und Bambusscheiben € 7,90
- Piccata von der Poulardenbrust mit Tomatensauce € 7,90
- Gebratene Maispoulardenbrust € 8,50

Fischgerichte:

- Welsfilet unter der Meerrettichkruste mit Schnittlauchsauc € 9,90
- Kabeljaufilet mit Weißweinsauce € 11,90
- Lachsfilet mit Parmesan gefüllt und Tomatensauce € 11,90
- Paella von Edelfischen und Meeresfrüchten (mit Risotto) € 16,50
- Seeteufelmedaillons mit Tomaten-Olivenfondue und Mozzarella gratiniert € 13,90

Vegetarische Gerichte:

- Kässpätzle mit Champignons und Zwiebelschmelze € 6,90
- Gemüselasagne mit Mozzarella gratiniert € 6,90
- Gnocchis mit Walnüssen, Trauben und Rucola in Gorgonzolasauce € 6,90
- Penne mit Oliven, Zwergtomaten, Rucola, Artischocken, gratiniert mit Parmesan und Pesto € 6,90
- Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Mozzarella überbacken mit Tomatensauce € 6,90
- Waldpilze in Kräuter-Sahnesauce mit Brezel-Serviettenknödel € 6,90

Warme Beilagen

Sättigungsbeilagen:

	Preis pro Portion
• Hausgemachte Eierspätzle	€ 2,00
• Schupfnudeln	€ 2,50
• Schwäbisch Krautschupfnudeln	€ 2,80
• Krautspätzle	€ 2,20
• Spaghettini	€ 2,20
• Wilde Rosmarinkartoffel	€ 1,90
• Kartoffelpüree	€ 2,20
• Kartoffel-Olivengnocchis	€ 2,30
• Kartoffelgratin	€ 2,50
• Bouillonkartoffen	€ 2,00
• Semmelknödel	€ 2,00
• Kartoffelknödel	€ 2,00
• Rotkraut nach Oma Feyrer´s Rezept	€ 2,50
• Sauerkraut	€ 2,00
• Roter Reis	€ 2,20
• Basmatireis	€ 2,00
• Wilder Reis	€ 2,20
• Risotto	€ 2,80

Gemüse:

• Marktgemüse der Saison	€ 3,30
• Kohlrabirahmgemüse	€ 3,30
• Glaciertes Karottengemüse	€ 3,30

Salate

	Preis pro kg
• Rote Beete-Salat mit Mozzarella und Rucola	€ 18,90
• Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Rucola	€ 12,90
• Tomaten-Mozzarellasalat mit Mango und Basilikum	€ 18,90
• Nudelsalat mit Mayonnaise, Mais, Paprika, Erbsen, Schinken	€ 13,50
• Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln	€ 12,90
• Weißkrautsalat mit Speck	€ 12,00
• Karottensalat mit Sauerrahm und Ananas	€ 12,90
• Kohlrabisalat mit Joghurt-Schnittlauchdressing	€ 12,90
• Rotkrautsalat mit Preiselbeeren und Apfeldressing	€ 12,90
• Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie und Walnüssen	€ 14,90
• Rettichsalat mit Schnittlauch	€ 12,90
• Paprika-Bohnensalat	€ 13,90
• Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Gurken, Mais, rote Zwiebeln und Schafskäse	€ 14,90
• Schweizer Wurstsalat mit roten Zwiebeln	€ 18,90
• Eingelegter Salat von Zucchini, Aubergine, Paprika und Kirschtomate	€ 16,50
• Gurkensalat in Dill-Sauerrahmdressing	€ 12,90
• Shrimpssalat mit Champignons, Ananas, grünem Spargel und Dill	€ 23,90

• Blattsalate mit		Preis pro Portion
	Joghurt-Kräuterdressing	€ 2,20
	oder Balsamico-Olivenöldressing	
	oder Thousand-Island-Dressing	

Empfohlene Menge pro Person:	nur Salat und Brot als Beilagen	ca. 300 g
	bei weiteren Beilagen	ca. 200 g

Desserts

(Mindestanzahl pro Portion auf Anfrage)

- | | |
|---|--------|
| • Mousse von weißer Schokolade | € 4,20 |
| • Mousse von heller Schokolade | € 4,20 |
| • Mousse von dunkler Schokolade | € 4,20 |
| • Rahmcreme mit Obstsalat | € 5,00 |
| • Grießflammerie mit Beerengrütze und Vanillesauce | € 4,70 |
| • Zitronengras-Sauerrraummmousse mit Koriander | € 4,20 |
| • Basilikum-Sauerrahmmousse mit Ananas-Kiwiragout und mildem Chilly | € 5,00 |
| • Panna Cotta mit Brombeersauce | € 4,50 |
| • Himbeer-Tiramisu | € 4,50 |
| • Mango-Joghurtcreme | € 4,50 |
| • Obstsalat | € 4,20 |

Sonstige Leistungen

Mitarbeiter

Für die Anlieferung, Abholung, Auf- und Abbau, Servicekräfte und Köche zur Betreuung Ihrer Veranstaltung

- | | |
|--|---------------------|
| • Montag bis Samstag von 09:00 Uhr - 20:00 Uhr | € 30,00 / Stunde |
| • Montag bis Samstag von 20:00 Uhr - 24:00 Uhr | € 35,00 / Stunde |
| • Montag bis Freitag von 24:00 Uhr - 03:00 Uhr | € 42,00 / Stunde |
| • Sonntag | € 45,00 / Stunde |
| • Feiertag | € 67,50 / Stunde |
| • Küchenchef | ab € 45,00 / Stunde |

(Abfahrt Senden / Ankunft Senden)

Geschirr / Besteck / Gläser

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| • Leihgeschirr, Besteck und Gläser | € 0,40 / Stück |
|------------------------------------|----------------|
- Die Rückgabe erfolgt ungespült.
Für Ihre Veranstaltung kalkulieren wir Ihnen auch gerne eine Pauschale für Besteck, Teller und Gläser.

Gerne kümmern wir uns auch um das benötigte Mobiliar, Tischdecken, Dekoration, Zelt, Rahmenprogramm, Musik, Getränke etc.

Alle unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Geschäftsbedingungen für Partyservice & Catering

Allgemeines:

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen; abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur dann wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich mit uns vereinbart wurden. Die Abnahme unserer Leistung gilt als Anerkennung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Angebot und Preise:

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle ausgewiesenen Preise für Speisen und Getränke in unserer Cateringmappe sowie auf unserer Homepage, sind Abholpreise exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Servicepersonal, Ausstattungsgegenstände und Transportkosten sind in den Buffett- und Getränkepreisen nicht enthalten. Diese Leistungen werden Ihnen gesondert angeboten und in Rechnung gestellt. Die Korrektur eventueller Druckfehler behalten wir uns vor. Je nach Auftragsvolumen kann eine angemessene Vorauszahlung vereinbart werden. Wir behalten uns eine wirtschafts- und einkaufsbedingte Preisänderung vor.

Auftragserteilung:

Mit Auftragserteilung werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen durch den Kunden anerkannt. Aufträge gelten nur dann als vereinbart, wenn Sie von uns eine schriftliche Auftragsbestätigung erhalten haben. Bei einem Auftragsvolumen über 150,00 Euro unterbreiten wir Ihnen in der Regel vorab ein schriftliches Angebot, das vom Kunden schriftlich oder auch mündlich bestätigt wird.

Änderungen:

Geringfügige Änderungen in unserem Buffett- und Speiseangebot können saison- und qualitätsbedingt auftreten.

Auslieferung:

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Bei jeder Lieferung muss mit einer Zeitverschiebung gerechnet werden, die sich auch bei größter Sorgfalt nicht immer vermeiden lässt. Aus diesem Grund räumt uns der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme und Prüfung der geordneten Waren und bestätigt den Erhalt. Eventuelle Unstimmigkeiten sind bei Abnahme sofort mitzuteilen. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor.

Transportkosten:

Die uns entstehenden Fahr- und Abladezeiten berechnen wir von Montag bis Samstag (außer Feiertag) von 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr mit 30,00 Euro pro Stunde oder nach Absprache. In den 30,00 Euro je Stunde, sind ein Fahrzeug und ein Fahrer enthalten. Bei jeder Lieferung berechnen wir mindestens eine halbe Stunde Transport. Sollten zum Entladen mehrere Kräfte nötig sein, wird der zusätzliche Personalaufwand gesondert angeboten und in Rechnung gestellt. Transportkosten außerhalb dieser Zeiten auf Anfrage.

Haftung:

Bei Warenlieferung mit unseren eigenen Fahrzeugen und Mitarbeitern geht die Haftung bei Übergabe am Bestimmungsort auf den Kunden über.

Buffetaufbau:

Der Buffetaufbau ist eine Sonderleistung, die gesondert vereinbart und in Rechnung gestellt wird

Mitarbeiter / Personal:

Dienstleistungen von Servicekräften, Büfettkräften, Köchen, Hostessen, Auf- und Abbaupersonal, Hilfskräften, Reinigungskräften, Technikern oder ähnlichem Personal müssen gesondert bestellt und vereinbart werden.

Leihgeschirr & Ausstattung:

Die Buffetausstattung für kalte Gerichte wie zum Beispiel Platten, Schüsseln oder Kellen, sowie Speisenwärmer (Chafing-Dishes) sind im Buffetpreis als Leihgeschirr mit enthalten.

Leihgeschirr & Ausstattung:

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

Abholung von Leihgut:

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in und/oder auf Leihbehältern, -platten oder -geschirr. Diese werden nach Vereinbarung möglichst am nächsten Werktag von 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr abgeholt. Der Kunde hält die Gegenstände zum vereinbarten Termin zusammengeräumt und im grob gereinigten Zustand zur Abholung bereit. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlende Gegenstände werden dem Kunden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Bei Beschädigungen an Leihgegenständen wird der Aufwand für Reparatur oder Instandsetzung berechnet. Die entstehende Fahr- und Einladezeit für die Abholung des Geschirrs, berechnen wir von Montag bis Samstag (außer Feiertag) von 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr mit 30,00 Euro pro Stunde oder zu einem Festpreis. In den 30,00 Euro je Stunde, sind ein Fahrzeug und ein Fahrer enthalten. Bei jeder Abholung berechnen wir mindestens eine halbe Stunde Transport. Sollten zum Beladen mehrere Kräfte nötig sein, wird der zusätzliche Personalaufwand gesondert angeboten und in Rechnung gestellt. Abholkosten außerhalb dieser Zeiten auf Anfrage.

Abrechnung nach Verbrauch:

Für Getränke, die nach Verbrauch berechnet werden, erheben wir einen Mindermengenzuschlag von € 15,00, soweit der Verbrauch € 50,00 nicht übersteigt. Angebrochene Einheiten werden als vollständig verbraucht berechnet.

Zahlungsbedingungen:

Die Rechnungsbeträge sind ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung zur Zahlung fällig. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, bankübliche Zinsen und alle durch den Zahlungsverzug entstanden Kosten zu berechnen. Aufrechnungsrechte bestehen dem Besteller nur, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt oder von uns anerkannt sind. Bei größeren Aufträgen behalten wir uns vor, eine Vorauszahlung, oder sonstige Sicherheitsleistung zu verlangen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand:

Erfüllungsort ist Senden. Gerichtsstand ist Neu-Ulm.

Senden, 01.03.2014