

IHR CATERING –
MITTUN
IN GUTEN HÄNDEN
GESELLIG FEIERN
GEMÜTLICHE
HOTELZIMMER
OPTIMALER SERVICE
ERWARTUNGEN AN DEN TAG
SOLIDE QUALITÄT
AUSGEWOGENES
VERHÄLTNIS
VON LEISTUNG & PREIS

Informationen zu

• *Angebot* • *Individuelle Organisation*

HOTEL
RESTAURANT
FEYRER

Bahnhofstraße 18 • 89250 Senden

Was wir bieten

Angebotsvorschläge für Feiern

Sie planen eine Veranstaltung oder Feier für Ihre Firma, Ihre Kunden oder ganz privat, die Sie in professionellem Rahmen durchführen wollen. Gerne gehen wir auf Ihre **individuellen Wünsche** ein.

Wir verwöhnen mit **schmackhaften und abwechslungsreichen Speisen**, transportgerecht vorbereitet.

Jahreszeitliche Angebote an Gemüse und Fleisch stehen im Mittelpunkt, da Speisen zu ihrer Saison am Besten schmecken. Wir verfügen über eine große **Anzahl an Weinen** und beraten Sie gerne, so dass Sie sicher sein können, den passenden Wein gewählt zu haben.

Wir kümmern uns um ein **Rahmenprogramm** jeder Art. Ein optimaler „Rundum-Service“ ist bei uns Standard.

Setzen Sie sich gleich (telefonisch/per Mail) mit uns in Verbindung. Nennen Sie uns den Termin Ihrer Veranstaltung und die **Anzahl der Teilnehmer**, schon stellen wir Ihnen ein **passendes Angebot** zusammen.

Herzlich und aufmerksam ist unser Service. Die persönliche Begleitung und kontinuierliche Betreuung während der Veranstaltung in Ihren Räumen ist ggf. wünschenswert.

Unsere Erfahrungen setzen Impulse, die die Veranstaltung letztendlich für Sie attraktiv macht. Wir stehen für echte Spitzenleistung. Nutzen Sie unsere Erfahrung, die Ihre Veranstaltung attraktiver macht.

Mit herzlichen Grüßen

Markus Kreutle

Party-Service und Catering

Fingerfood

Brötchen, Schnittchen und Co.	€/Stk.	Canapès (Mindestanzahl auf Anfrage)	€/Stk.
halbes belegtes Brötchen mit feinsten Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region, herzhaft garniert	2,60	wählen Sie zwischen ausgestochenem Weißbrot und Pariser Baguette mit:	
auch als Vollkornbrötchen erhältlich	2,80	Kräuterfrischkäse und gegrillten Zucchini-scheiben	2,40
Ciabatta (Mindestanzahl auf Anfrage)		geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich-Apfelsahne mit frischem Dill	2,60
halbe belegte, luftige Pantoffelbrote mit:		saftigen Maispoulardenscheiben, exotisch garniert	2,60
sonnengereiften Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	2,40	Mailänder Salami und Oliven aus der Toskana	2,60
mediterranem Frischkäse, Rucola, Strauchtomaten und Pinienkerne	2,50	Bayrischem Camembert, Preiselbeeren und Orangenzenen	2,40
Kräuter-Crème-Fraiche und saftigem Kochschinken herzhaft garniert	2,60	Tete de Moine – geriebener Mönchskopfkäse – und roten Trauben	2,70
Kräuterfrischkäse, geräucherter Putenbrust und getrockneten Tomaten	2,60	gebratenem Thunfisch im Sezuanpfeffermantel mit Koriander	3,10
Schnittlauchquark und gebackenem Pfannenschnitzel	2,60	gebeiztem Lachs und Limone-Dill-Senf-sauce	2,90
gerauchter Illerforelle und Preiselbeersahne	2,80	rosa gebratenem Roastbeef vom Weiderind, Remouladensauce und Riesenkapern	2,70
zartem Schweinefilet, Ananas-Mangochutney und Sesam	2,90	Entenbrustscheiben, lackiert mit Pflaumensauce und Sesam	2,70
rosa gebratenem Roastbeef vom Weiderind, Remouladensauce und Riesenkapern	3,10		
geräuchertem Lachs und Limetten-Dill-Sauce	3,10		
Mailänder Salami, luftgetrocknetem Parmaschinken, Rucola und Parmesan	3,10		

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Party-Service und Catering

Fingerfood im Gläschen und Schälchen

	€/Stk.
Mediterrane Hackfleischbällchen mit Ratatouillegemüse und Mozzarella gratiniert	2,60
Antipastigemüse mit Parmesan, Toskanischen Oliven und Crostini	2,60
Marinierte und gegrillte Austernpilze mit Rucola und Parmesanchip	2,70
Putenbrustwürfel asiatisch mariniert auf Wokgemüsesalat mit schwarzem Sesam	2,80
Geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten, luftgetrocknetem Parmaschinken und frischem Basilikum	3,00
Kleine asiatische Rinderroulade in Soja-Ingwer-Chillisauce geschmort auf Ananaschutney	3,70
Eingelegter Tafelspitz in Radieschen-Gewürzgurken-Schnittlauchvinaigrette	3,40
Entenbrustscheiben mit Pflaumendip lackiert und Sesam	3,70
Lachstatar mit Limone und frischem Dill mariniert	3,70
Eingelegte Riesengarnele mit Zitronenöl mariniert, Portwein-Melonenkugeln und Minze	3,90
Riesengarnele im Speckmantel gebraten auf Balsamico-Linsensalat und Crostini	3,90

Vegetarisches

Ein Ausdruck eines bewussten Lebensstils, einer gesunden und vollwertigen Ernährungsweise

	€/Stk.
Mini-Laugengebäck mit salziger Fassbutter	1,30
Vitaminreiche Gemüsesticks mit hausgemachtem Schnittlauchfrischkäse	1,50
Gebratene Edelpilze im Kräutergelee	2,10
Kleine Schwarzbrotsciben mit Frischkäse, knackiger Gurke, Strauchtomaten, Fenchel und Gartenkresse	2,30
Auberginenröllchen mit eingekochten Tomaten und mariniertem Fetakäse	2,30
Gebratene Zucchini-scheiben mit Kräutern aromatisiert, eingelegte Strauchtomaten und Basilikumpesto	2,40
Dreierlei knackige Rohkostsalate mit leichtem Joghurtdressing im Gläschen angerichtet	2,50
Cherry-Strauchtomaten mit marinierten Büffelmozzarellakugeln und frischem Basilikum	2,50
Antipasti-Gemüse mit mediterranen Kräutern und Parmesanchip	2,50

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Mindestanzahl der Fingerfood-Gerichte pro Stück auf Anfrage erfolgt.

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Party-Service und Catering

Rustikales Buffet – kalt ein echter Hingucker für's Auge

(ab 10 Personen)

Feinste Wurst- und Schinkenspezialitäten aus der Region pikant garniert

Bayrische Käsespezialitäten mit roten Trauben

Wurstsalat mit Käse, knackigen Gewürzgurken und roten Zwiebeln

Kalbfleischpflanzerl mit Minitomaten und Weißkrautsalat

Matjestatar auf Pumpernickel mit frischem Dill

Nudelsalat mit Erbsen, Schinken- und Paprikawürfel

Schwäbischer Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln

Schwarzbrot und Baguette aus dem Ofenrohr

€ 16,90

Mediterranes Buffet – kalt erleben Sie den Flair des Südens auch bei Ihnen zu Hause

(ab 15 Personen)

Carpaccio von der Rinderleide mariniert mit Zitronendressing, geriebenem Parmesan und Frisee

Sonnengereifter Tomaten-Mozzarellasalat mit altem Balsamicoessig und Olivenöl mariniert, Mango und frischem Basilikum

Pennenudelsalat mit Cherrytomaten, Oliven, gebratenen Zucchiniwürfeln, Basilikum-Tomaten-Pesto und Parmesan

Grobes Antipasti-Gemüse mariniert mit weißem Balsamicoessig, Olivenöl und frischen Kräutern

Mediterrane Hackfleischküchle auf Ratatouillesalat

Gebratene Maispouardenbrust auf Orangen-Fenchelsalat

Hauchdünne Scheiben vom Parmaschinken und Mailänder Salami beträufelt mit altem Balsamico, kalt gepresstem Olivenöl und Parmesan

Hausgebeizter Lachs auf gebratenen Zuchinischeiben mit Limonen-Dill-Senfsauce

Dreierlei Käsesorten aus Südtirol

Dazu servieren wir: Olivenciabatta, Focaccia-Fladenbrot und zweierlei Baguette

€ 24,40

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Party-Service und Catering

Feinschmeckerbuffet – kalt Das gönnt man sich nicht jeden Tag

(ab 20 Personen)

Vitello tonnato vom Kalbfleisch in Thunfischsauce
Rotholzlachs mit Dill-Senfsauce
Thunfisch in schwarzem Pfeffermantel angebraten auf marinierten Gurkenspaghetti und Wasabisauce
Marinierte Riesengarnelen mit Portwein-Melonenkugeln und frischer Minze
Roastbeef „rosa gebraten“ in dünne Scheiben geschnitten mit eingelegtem Gemüse
Schweinefilet unter der Auberginen-Mandelhaube
Marinierte Rote-Beete mit Himbeervinaigrette und Mozzarella, Walnüsse und Rucola
Mariniertes Antipastigemüse mit mediterranen Kräutern
Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie, Ananas und Walnüssen mit Sauerrahm und Zitronensaft mariniert
Dazu servieren wir Partybrötchen und zweierlei Baguette

€ 30,40

Schwäbisch-Bayrisches Buffet

(ab 15 Personen)

Heimische Fischplatte aus Seen und Flüssen
-mild geräucherte Illerforelle und Makrele, gebeizter Lachs und Zander mit Weissweinsauce überzogen, dazu servieren wir Apfel-Sahne-Meerrettich und Dill-Senfsauce

Schmankerl-Platte mit gerauchtem Schwarzwälder und gekochtem Schinken, kalter Leberkäs mit süßem Senf, Fleischpflanzerl, mariniertes Tafelspitz mit Radieschen-Gurken-Schnittlauch-Vinaigrette, Obazda und Griebenschmalz, rustikal aus garniert

Bayrischer Krautsalat mit Speck

Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln nach Oma Feyrers Rezeptur

Dazu servieren wir ofenfrisches Bauernbrot, Partybrötchen und Baguette

warme Speisen:

Traditioneller Krustenbraten mit Altbier-Kümmel-Sauce und hausgemachten Brezel-Serviettenknödel

€ 25,40

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Party-Service und Catering

vegetarisches Buffet gesund, vitaminreich & vollwertig

(ab 15 Personen)

Marinierte Rote Beete mit Himbeeren, Rauke, Walnüssen und eingelegtem Wurzelgemüse

Antipasti-Gemüse mit Champignons, Oliven, Peperoni und mediterranen Kräutern

Carpaccio von der Zucchini mit frischem Thymian, mariniert mit Zitronendressing, eingelegte Tomaten und Parmesan

Marinierter Fenchel mit Orange und Dill, sonnengereiften Cherrytomaten und Parmesan

Sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella, mariniert mit Balsamico, Olivenöl, frischem Basilikum und Mango

Salat mit Oliven, Gurken, Paprika, Mais und in Salzlake gereifter Fetakäse

Dazu servieren wir:
Vollkorn-Stangenbrot und Körnersemmel

warme Speisen:

Überbackene Zucchinischiffchen mit Tomatensugo auf Aquarelloriso und mediterranem Gemüse

€ 22,50

Hochzeitsbuffet für den schönsten Tag im Leben

(ab 25 Personen)

Marinierte Putenspieße im Sesammantel mit Mangochutney

Gebratene Entenbrust mit Limetten-Pflaumendip lackiert

Dreierlei vom hausgebeizten Lachs (Tatar, im Kräuterflädle mit Frischkäse und dünne Scheiben mit Honig-Dill-Senfsauce)

Gerauchte Illerforelle mit Apfel-Sahnameerrettich

Garnelen-Cocktail mit Ananas, Pfirsich und Staudensellerie mit frischem Dill

Luftgetrockneter Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Zitronendressing mariniert, Frisee und Parmesan

Knackiger Karottensalat mit Ananas

Sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Mango

Zupfsalate mit hauseigenem Dressing

Dazu servieren wir:
Pariser Stangenweißbrot, Vollkornbaguette und Partybrötchen

warme Speisen:

Schweinefilet unter der Tomaten-Olivenhaube mit Rosmarinjus, dazu wilde Kartoffeln

Variation von Edelfischen in Weissweinsauce, Gemüse der Saison und Nudeln

€ 29,90

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Party-Service und Catering

Mediterranes Buffet - das schmeckt wie im Urlaub

(ab 20 Personen)

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Zitronendressing mariniert, Rucola und Parmesan

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse mariniert mit weißem Balsamicoessig, Olivenöl und Kräutern

Vitello Tonnato mit kalten Kalbfleischscheiben, Thunfischsauce und Kapernäpfel

Riesengarnelen im Pancettamantel gebraten auf Balsamicolinsen mit Crostini

Mailänder Salami mit luftgetrocknetem Parmaschinken, dünn aufgeschnitten, und Parmesan

Sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Mango

Pennenudelsalat mit Zwergtomaten, gebratenen Zucchiniwürfeln, Oliven und Basilikumpesto

Rucolasalat mit Zitronendressing mariniert, Parmesan und Kirschtomaten

Dazu servieren wir:
Olivenciabatta, Focaccia-Fladenbrot und zweierlei Baguette

warme Speisen:

Saltimbocca vom der Putenbrust mit Salbei und luftgetrocknetem Parmaschinken auf Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Lachsfilet mit Parmesan gefüllt unter der Basilikumkruste mit Ratatouillegemüse und Spaghetti

€ 30,50

Brunchbuffet - genießen Sie Frühstück und Mittagessen zusammen

(ab 15 Personen)

Hausgebeizter Norwegischer Lachs mit Limetten-Dill-Senfsoße

Gebratene Black Tiger Riesengarnelen auf mediterranem Antipasti-Gemüse

„Rosa“ gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit hausgemachter Remouladensauce und Riesenkäse

Putenspieße in Kokosmilch gegart auf Mangochutney und schwarz-weißem Sesam

Luftgetrockneter Parmaschinken und Schiffchen von der Honigmelone

Kleine, internationale Käseauswahl

Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Paprika, Mais, Oliven, roten Zwiebeln, Babytomaten und Schafskäse

Karotten-Ananassalat mit Joghurtdressing

Dazu servieren wir:
Partybrötchen, Brezeln, Vollkornbaguette und Pariser Stangenweissbrot

warme Speisen:

Münchner Weisswürste mit süßem Senf

Schweinefilet im Speckmantel gebraten mit gebratenem Gemüse und Aquarelloriso

Ricotta-Spinattortellini mit Tomatensauce, Oliven, Rucola und Zwergtomaten, gratiniert mit Parmesan

€ 27,50

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Party-Service und Catering

Aus dem Suppentopf -
die Suppe wird nicht so heiß
gegessen, wie sie gekocht wird...

Klare Suppen: (ca. 200 ml)

Rinderkraftbrühe mit:	
Kräuterflädle und Schnittlauch	€ 3,20
Brätknödel und Backerbsen	€ 3,40
Maultaschen und Röstzwiebeln	€ 3,50
Grießknödel und Schnittlauch	€ 3,50

Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Käsecroutons	€ 3,80
---	--------

Italienische Gemüsesuppe mit Makkaroni, Parmesan und Olivenöl	€ 3,80
---	--------

Cremesuppen: (ca. 200 ml)

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch	€ 3,80
--	--------

Tomatencremesuppe mit Croutons	€ 3,80
--------------------------------	--------

Karotten-Ingwercremesuppe	€ 4,00
---------------------------	--------

Parmesancremesuppe mit gebackenem Pancetta	€ 3,90
--	--------

Steinpilzrahmsuppe mit mildem Knoblauch	€ 4,50
---	--------

Eintöpfe (ca. 350 ml)

Schwäbischer Linseneintopf mit Speck und Gemüse	€ 5,20
---	--------

Erbseneintopf mit Gemüse und Wienerle	€ 5,80
---------------------------------------	--------

Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	€ 6,00
--	--------

Gaisburger Marsch mit Gemüse, Spätzle, gekochtem Rindfleisch und Röstzwiebeln	€ 6,10
---	--------

Unsere Vorspeisen -
klein aber fein

**Stellen Sie sich Ihre Vorspeisen selbst
zusammen!**

Preise auf Anfrage

vegetarische Vorspeisen

Vitaminreiche Gemüsesticks mit hausgemachtem Schnittlauch-Frischkäse

Antipasti-Gemüse mit Parmesan, toskanischen Oliven und Crostini

Marinierte gegrillte Austernpilze mit Rucola und Parmesanchip

Gebratene Edelpilze im Kräutersülzchen

Auberginenröllchen mit eingekochten Tomaten und mariniertem Fetakäse

Gebratene Zucchini-scheiben mit frischen Kräutern, Babystrauchtomaten und Pesto

Zwergtomaten mit marinierten Mini-Büffel-Mozzarellakugeln und frischem Basilikum

Linsensalat mit Edelpilzen, Radieschen, Gewürzgurken und Schnittlauch

Kleine Schwarzbrot-scheiben mit Frischkäse, knackiger Gurke, Fenchel und Gartenkresse

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Party-Service und Catering

unsere Fleischvorspeisen

vom Geflügel

Babymaiskölbchen im Putenschinken eingewickelt mit Remouladensauce

Kleine Medaillons von der Putenbrust unter der Tomaten-Basilikum-Parmesanhaube

Marinierte Putenspieße in Kokosmilch pochiert, mit Mangochutney

Gebatene Maispouardenbrust mit Ananas-Karottensalat

Scheiben von der Putenbrust „asiatisch“ auf Glasnudelsalat

Entenbrustscheiben am Spieß mit Pflaumenragout

Gerauchte Entenbrust auf Gemüsesalat

Geflügel-Cocktailsalat mit Pilzen und Gemüse in Kräutersauce

vom Schwein

Mailänder Salami mit toskanischen Oliven, eingelegten Artischocken, getrockneten Tomaten und Parmesan

Geräucherter Schwarzwaldschinken und Kaminwurz mit eingelegten Gurken und Radieschen

Kleine Hackfleischbällchen mit Mozzarella gratiniert auf Ratatouillesalat

Mini-Medaillons vom Schweinefilet unter der Auberginen-Mandelhaube

Luftgetrockneter Parmaschinken auf Cantaloupe-Melone

Röllchen vom Schweinefilet im Salbei-Parmaschinkenmantel

vom Rind

Saftige Roastbeefröllchen mit grünem Spargel und Cocktaildip

Kleine Rinderrouladen „asiatisch“ auf Glasnudelsalat

Scheiben vom Roastbeef auf eingelegtem Gemüse und Balsamicoglace

Marinierter Tafelspitz mit Radieschen-Gurken-vinaigrette

Kleine Würfel vom Rinderfilet mit Antipasti-Gemüse, Rucola und Parmesan

Scheiben vom Roastbeef am Spieß mit Pflaumen-Limettendip auf Glasnudelsalat

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Zitronendressing, Rucola und Parmesan

unsere Fisch- und Krustentievorspeisen

Hausgebeizter Norweger Lachs mit Dill-Senfsauce

Tartar vom gebeizten Lachs mit Chilly und Limone

Roulade vom gebeizten Lachs mit Frischkäse

Weißer geräucherter Heilbutt auf Gurkenspaghetti mit Wasabisauce

Gerauchte Illerforelle mit Apfel-Sahnameerrettich

Thunfisch mit schwarzem Pfeffer und Glasnudelsalat

Gebratener Thunfisch mit Kalbfleischsauce und Riesenkapernäpfel

Riesengarnele auf Anti-Pastigemüse

Riesengarnele mit Melone und frischer Minze

Jacobsmuschel mit Pflaumen-Limettendip und Glasnudelsalat

Jacobsmuschel unter der Peperonatahaube

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Party-Service und Catering

Unsere Hauptgerichte -
die zentrale und dominante
Stelle in einer Menüfolge

€/Portion

vom Geflügel

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons	8,80
Medaillons von der Putenbrust unter der Tomaten-Basilikum-Mozzarellahaube	9,20
Saftig gebratene Maispouardenbrust	9,80
Piccata Milanese von der Putenbrust mit Tomatensauce	8,20

vom Schwein

Mediterrane Hackfleischlasagne mit Mozzarella gratiniert	6,90
Saftiger ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce	7,80
Paniertes Pfannenschnitzel vom Schweine- rücken mit Bratensauce	8,00
Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Stroganoff“ mit Pilzen, Gurken und Tomaten gebraten	9,20
Saftige Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce	9,50
Saltimbocca vom Schweinefilet im Salbei- Parmaschinkenmantel	9,80

vom Rind und Kalb

Ungarisches Rindergulasch geschmort in kräftiger Sauce mit Paprika	9,10
Eingelegter Fränkischer Sauerbraten	9,40
Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce	10,20

Roastbeef am Stück gegart mit kräftiger Jus	13,80
--	-------

Geschmorter Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen	11,20
---	-------

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons	11,70
---	-------

Kalbsfilet unter der Auberginen- Mandelhaube	16,20
---	-------

vom Fisch

Welsfilet unter der Meerrettichkruste mit Schnittlauchsauce	11,20
--	-------

Kabeljaufilet mit Weißweinsauce	12,20
---------------------------------	-------

Lachsfilet mit Parmesan gefüllt und Tomatensauce	12,80
---	-------

Paella von Edelfischen und Meeresfrüchten	16,50
--	-------

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Champignons und Zwiebelschmelze	7,70
--	------

Gemüselasagne mit Mozzarella gratiniert	8,20
---	------

Gnocchi mit Walnüssen, Trauben, und Rucola in Gorgonzolasauce	8,60
--	------

Penne mit Oliven, Zwergtomaten, Rucola, Artischocken, gratinert mit Parmesan und Pesto	9,00
---	------

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Mozzarella überbacken mit Tomatenrisotto	9,10
---	------

Waldpilze in Kräuter-Sahnesauce mit Brezel-Serviettenknödel	8,80
--	------

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Party-Service und Catering

Warme Beilagen

€/Portion

Hausgemachte Eierspätzle	2,20
Schupfnudeln	2,50
Schwäbische Krautschupfnudeln	2,50
Krautspätzle	2,20
Spaghettini	2,20
Wilde Rosmarinkartoffeln	2,20
Kartoffelpüree	2,20
Kartoffel-Olivengnocchi	2,30
Kartoffelgratin	2,80
Bouillonkartoffeln	2,20
Semmelknödel	2,20
Kartoffelknödel	2,20
Rotkraut nach Oma Feyrers Rezept	2,50
Sauerkraut	2,20
Basmatireis	2,00
Risotto	2,60

Gemüse

Marktgemüse der Saison	3,70
Kohlrabirahmgemüse	3,60
Glaciertes Karottengemüse	3,50

Salate

€/kg

Rote Bete-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 und Schinken	13,50
Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln	12,90
Weißkrautsalat mit Speck	12,00
Karottensalat mit Sauerrahm und Ananas	12,90
Kohlrabisalat mit Joghurt-Schnittlauch-dressing	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 und roten Zwiebeln	14,90
Schweizer Wurstsalat mit roten Zwiebeln	19,50
Eingelegter Salat von Zucchini, Aubergine, Paprika und Kirschtomate	16,50
Gurkensalat in Dill-Sauerrahmsauce	12,90
Shrimpsalat mit Champignons, Ananas, grünem Spargel und Dill	24,50
Blattsalate mit Joghurtdressing oder Balsamico-Olivendressing oder Thousand-Island-Dressing	

Empfohlene Menge pro Person:
Nur Salat als Beilage ca. 300g /Person
Bei weiteren Beilagen ca. 200g/Person

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Party-Service und Catering

Desserts im Glas oder Schälchen serviert

	€/Stk
Mousse von weißer Schokolade	4,20
Mousse von heller Schokolade	4,20
Mousse von dunkler Schokolade	4,20
Grießflammerie mit Beerengrütze und Vanillesauce	4,80
Zitronengras-Sauerrahmmousse mit Koriander	4,50
Basilikum-Sauerrahmmousse mit Ananas-Kiwiragout und mildem Chili	4,50
Panna Cotta mit Brombeersauce	4,50
Himbeer-Tiramisu	4,50
Mango-Joghurtcreme	4,50
Obstsalat von frischen Früchten	4,40



Sonstige Leistungen

Mitarbeiter

Für Servicekräfte und Köche zur Betreuung Ihrer Veranstaltung berechnen wir

• Montag bis Samstag von 09:00 Uhr - 20:00 Uhr	€ 39,00/Std.
• Montag bis Samstag von 20:00 Uhr - 24:00 Uhr	€ 45,00/Std.
• Montag bis Freitag von 24:00 Uhr - 03:00 Uhr	€ 52,00/Std.
• Sonntag	€ 55,00/Std.
• Feiertag	€ 70,00/Std.
• Küchenchef	€ 59,00 / Std.

(Abfahrt Senden / Ankunft Senden)

Geschirr / Besteck / Gläser

- Leihgeschirr, Besteck und Gläser—gerne stellen wir Ihnen hier eine Pauschale zusammen. 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.

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

Planungshilfen

Kulinarische Checkliste

Datum der Veranstaltung: _____

Zeitplan der Veranstaltung: _____

Beginn am _____

um _____

Uhr

Ende am _____

um _____

Uhr

Teilnehmerzahl: _____

Personen

	(gewünschtes bitte ankreuzen)	Ja	Nein	Bemerkung
Zum Empfang der Teilnehmer:	• als Begrüßungstrunk			
Empfangsparty am Vorabend:	• als Welcome-Party			
	• als Cocktailparty			
	– mit Appetithappen			
	– ohne Appetithappen			
Zum Frühstück:	• Reichhaltiges Buffet			
Erfrischungen im Konferenzraum:	• Getränke			
Kaffeepause, vormittags	• mit gemeinsamem Imbiss			
	• ohne gemeinsamen Imbiss			
Mittagessen:	• Menü zur Auswahl			
	• Business-Lunch			
	• À la carte-Essen			
Kaffeepause, nachmittags:	• mit Gebäck			
	• ohne Gebäcke			
	• zuzüglich kalte Getränke			
Abendessen:	• festliches Dinner			
	• Spezialitäten-Buffer			
Bemerkung: (Zeitpunkt der Reden, weitere Tagungsgeräte, Sonderwünsche u. a.)				
Räumlichkeiten:	Tagungsraum:	Personen		
	Gruppenräume:	Personen		
	Raum/Mittagessen:	Personen		
	Raum/Abendessen:	Personen		
Rahmenprogramme	• Siehe unser Angebot	Personen		

Fax-Antwort Catering

Für konkrete Bestellungen

Bitte senden an Fax: 07307 941-150

Sie haben mich neugierig gemacht. Ich würde gerne Ihre Einladung in Anspruch nehmen für 1 kostenlosen Besprechungs-Drink.

- ☐ Bitte telefonisch einen Termin vereinbaren
- ☐ Ich interessiere mich für
 - ☐ Catering/Lieferservice von Speisen und Getränke
 - ☐ Angebot für Familienfeiern
 - ☐ Angebot für Firmenfeiern
 - ☐ Sonstiges _____
- ☐ Bitte rufen Sie mich an, ich habe noch ein paar Fragen zu meinen aktuellen Plänen, die ich gerne unverbindlich mit Ihnen diskutieren möchte.
- ☐ Wir benötigen Ihr konkretes Angebot für _____
von _____ bis _____

Absender:

Telefon-Nr.: _____ Telefax-Nr.: _____

Ihre Meinung zum Catering

Bitte abgeben bzw. zusenden. Herzlichen Dank im Voraus.

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
Die Speisenqualität				
Mittag, am _____	☐	☐	☐	☐
Abend, am _____	☐	☐	☐	☐
Sonstiges, am _____	☐	☐	☐	☐

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
Das Getränkeangebot				
_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
Die Preiswürdigkeit				
Restaurant	☐	☐	☐	☐
Gesellschaftsräume	☐	☐	☐	☐
Sonstiges _____	☐	☐	☐	☐

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
Das Rahmenprogramm				
_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐
_____	☐	☐	☐	☐

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
Unsere Mitarbeiter				
Freundlich, höflich	☐	☐	☐	☐
Zuvorkommend, aufmerksam	☐	☐	☐	☐
Fachliche Kompetenz	☐	☐	☐	☐
Sonstiges _____				

Ihre persönliche Bemerkung:

Ihre Adresse:

Veranstaltungstag, Uhrzeit:

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 Buffet- 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 unterbreiten wir Ihnen in der Regel vorab ein schriftliches Angebot, das vom Kunden schriftlich oder auch mündlich bestätigt wird.

Änderungen

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebot 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 pro Stunde oder nach Absprache. In den € 30,00 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, Buffetkräften, Köchen, Hostessen, Auf- und Abbaupersonal, Hilfskräften, Reinigungskräften, Technikern oder ähnlichem Personal müssen gesondert bestellt und vereinbart werden.

Geschäftsbedingungen für Partyservice & Catering

Unsere Liefergebühren

Bis 2,5 km Anfahrtsweg pauschal € 12,50

Bis 5 km Anfahrtsweg pauschal € 15,00

Bis 10 km Anfahrtsweg pauschal € 20,00

Ab 10 km Anfahrtsweg berechnen wir € 1,30 pro gefahrenem km.

Startadresse ist unser Hotel, Bahnhofstraße 18, 89250 Senden

Berechnungsgrundlage ist jeweils die verkehrsgünstigste vorgeschlagene Route von Google Maps zur gewünschten Lieferadresse.

Im Stadtgebiet entfallen die Gebühren für die Anlieferung aber einer Nettoauftragssumme in Höhe von € 200,00.

Die Anlieferung sowie die Leergutabholung verstehen sich als 2 gesonderte Einzelfahrten. Die Service-Leistung einer Leergutabholung durch unsere Fahrer wird grundsätzlich gesondert zu den o.g. Liefer-Pauschalen berechnet (auch bei Auftragswert über € 200,00)

Für Anlieferungen bzw. Leergutabholungen ist eine Verweildauer von 15 Min. bei unseren Kunden vor Ort in der Lieferpauschale enthalten. Für darüber hinausgehende Zeiten (z.B. durch lange Lieferwege im Haus, Zusammentragen von verteilt stehendem Geschirr, Aufräumarbeiten ect.) wird der zusätzliche Zeitaufwand mit € 25,00 pro Stunde in Rechnung gestellt. Ein entsprechender Beleg wird vom Auftraggeber unterzeichnet. Dies ist bei Erstellung des Angebotes/Auftrages im Voraus nicht immer absehbar.

Leihgeschirr und Ausstattung

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

Leihgeschirr und 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. Eine genaue Zeit kann vereinbart werden.

Der Kunde hält die Gegenstände zum vereinbarten Termin zusammengeräumt 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 bis 18:00 Uhr mit € 30,00 pro Stunde oder zu einem Festpreis. In den € 30,00 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 dem Verbrauch berechnet werden, erheben wir einen Mindermengenzuschlag von € 15,00, soweit der Verbrauch € 50,00 nicht übersteigt. Angebrochene Einheiten werden als vollständig verbraucht berechnet.

Geschäftsbedingungen für Partyservice & Catering

Stornobedingungen

Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir:

ab 30 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 10%
ab 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50 %
ab 2 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 80%
am Tag der Veranstaltung 100%

Stornogebühren die uns unser Lieferant (z.B. bei Getränke- oder Geschirrlieferungen) in Rechnung stellt, werden zu 100% in Rechnung gestellt. Bitte haben Sie Verständnis, dass bestelltes Mobiliar, Gläser-, Besteck- und Geschirrtile sowie Dekomaterial bei Lieferung oder Abholung, nicht mehr kostenlos storniert werden kann. Nicht innerhalb 3 Tage vor Auftrag abbestelltes Mobiliar, Gläser-, Besteck- und Geschirrtile sowie Dekomaterial, wird in Rechnung gestellt.

Dem Auftraggeber ist der Nachweis gestattet, dass ein Schaden überhaupt nicht oder wesentlich niedriger als die angesetzte Pauschale entstanden ist.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnungsbeträge sind ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung durch Zahlung fällig. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, bankübliche Zinsen und alle durch den Zahlungsverzug entstandenen 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, Gerichtsort ist Neu-Ulm.