



Partyservice



| Track. | Inhalt | |
|----------------------|-------------------------|-------|
| 4.1.11 | Etageren | 4-5 |
| | Brötchen & Co | 6–7 |
| | Fingerfood | 8–11 |
| SERVICE A | Charmante Gläschen & Co | 12–13 |
| | Früchte & Salate | 14–15 |
| | Braten & Co | 16–17 |
| TUR | Antipasti | 18–19 |
| .797 | Dippen & Naschen | 20–21 |
| 23 | Eier & Fisch | 22–23 |
| the same of the same | Käsevariationen | 24–25 |
| | | |
| | | |

| Kleine Buffets | 26–29 |
|------------------------------------|-------|
| Große Buffets | 30–37 |
| Große kalte Buffets mit Warmanteil | 38–41 |
| Fingerfood-Buffets | 42–45 |
| All-inclusive-Angebote | 46 |
| Unsere warme Küche | 47–49 |
| Vegetarisches Essen | 50 |
| Spanferkel & Co | 51 |
| Desserts und Kuchen | 52–56 |
| Getränke | 57 |
| Geschirrverleih | 58 |
| Geschäftsbedingungen | 59 |
| | |

Sie wollen feiern?

Sie erwarten Gäste und haben wenig Zeit? Wir sind bereit.

Unser Team macht Ihre Feier zu einem kulinarischen Erlebnis.

Und das zu einem fairen Preis.

Ob Partyhäppchen für den kleinen Familienkreis, Sektempfang

in der Firma oder großes Buffet für die

Hochzeitsgesellschaft:

Wir liefern Ihnen pünktlich und zu jedem Anlass frisch zubereitete Köstlichkeiten ins Haus. Gern stellen wir Ihnen auch unsere Räumlichkeiten für Ihre Feier zur Verfügung (20 bis 60 Personen).

Wir sind Montag bis Freitag von 8 bis 15 Uhr

für Sie da und beraten Sie gern ...



Allee der Kosmonauten 33 f 12681 Berlin Tel : +49 30 54 39 81 71

Tel.: +49 30 54 39 81 71 Fax: +49 30 50 01 60 08 www.partyservice-rohde.de e-mail: info@partyservice-rohde.de

04.01 Etagere Fest der Sinne



05.01 Etagere Der kulinarische Gruß







| Die "Kleinen" | frisch von | unserer | Haushäckerei |
|---------------|------------|---------|--------------|

| 07.28 Goudakäse* | 2,80 € |
|---------------------------------------|---------|
| 07.29 Tete moint* | 3,95 € |
| 07.30 Camembert* | 2,80 € |
| 07.31 geräucherte Putenbrust | 2,95 \$ |
| 07.32 Kochschinken | 2,95 \$ |
| 07.33 herzhafter Kasslerbraten | 2,95 \$ |
| 07.34 Zwiebelmett | 2,95 \$ |
| 07.35 Ungarische Salami | 3,20 \$ |
| 07.36 französische Gebirgssalami | 3,60 \$ |
| 07.37 Lachsschinken | 3,20 \$ |
| 07.38 französischer Kernrauchschinken | 3,95 € |
| 07.39 Landschinken | 3,30 \$ |
| 07.40 Schweinefiletbraten | 3,95 \$ |
| 07.41 Rindersaftschinken | 3,95 \$ |
| 07.42 Forellenfilets | 4,40 \$ |
| 07.43 Schottischer Premium | |
| Räucherlachs | 4.40 \$ |



Frisch vom unserem Hausbäcker und üppig belegt (auf Wunsch auch auf Schusterjungs, + 0,20 €)

| 07.45 | Frischkäse neutral* | 2,80 € |
|-------|---------------------------------|--------|
| 07.46 | Frischkäse Senf-Honig* | 2,80 € |
| 07.47 | Frischkäse Bärlauch* | 2,80 € |
| 07.48 | Frischkäse mediterran* | 2,80 € |
| 07.49 | gekochtem Ei* | 1,95 € |
| 07.50 | frischer Tomate und Mozzarella* | 2,95 € |
| 07.51 | Tete moint* | 4,40 € |
| 07.52 | Goudakäse* | 2,80 € |
| 07.53 | Harzer Käse* | 2,80 € |
| 07.54 | Camembert* | 2,80 € |
| 07.55 | geräucherter Putenbrust | 2,95 € |
| 07.56 | Kochschinken | 2,95 € |
| 07.57 | herzhafter Kasslerbraten | 2,95 € |
| 07.58 | Zwiebelmett | 2,80 € |
| 07.59 | Ungarischer Salami | 3,20 € |
| 07.60 | französischer Gebirgssalami | 3,60 € |
| | Lachsschinken | 2,95 € |
| | französischer Kernrauchschinken | 3,95 € |
| | Landschinken | 3,20 € |
| | Schweinefiletbraten | 3,95 € |
| 07.65 | Rindersaftschinken | 3,95 € |



2,30 €

2,30 €

2,95 €









2,95 €













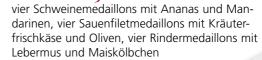


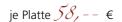














pro Stück *3,20*€



17.03 Kleine Hähnchenknusperschnitzel pro Stück 3,40€





Schwein



17.06 Kleine panierte Schnitzel vom Schwein pro Stück 3,20€



17.09 Kleine Schnitzel vom Schwein mit Mandelpanade pro Stück $3,40 \in$



17.07 Kleine Schnitzel vom Schwein mit Käsepanade





17.10 Kleine Partyboulettchen pro Stück *1, 05*€





17.02 Knusprige Hähnchenschenkel



17.08 Kleine Braumeisterschnitzel vom pro Stück *3,40* €

Antipasti 18 19.01 Gemischte Antipasti Speziale Gefüllte Leckereien
(ab 500 g) 100 g 5,95€ mit Artischockenherzen in Öl, Karotten in süßem Chili mit Sesam, gebratenem Fenchel mit frischem 18.01 gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Kräutern Rosmarin und Knoblauch, Blumenkohl in Safran, gefüllten 18.02 gefüllte Riesenoliven mit Frischkäse Champignons mit Frischkäse, gefüllten und Kräutern getrockneten Tomaten mit Frischkäse 18.03 gefüllte feurige und Pesto sowie gefüllten Tomaten mit Tomatenpaprikaschoten mit Frisch-19.02 Antipasti-Mix-Teller käse und Kräutern (ab 10 Portionen) 100 g 5,95€ 18.04 Peppadew-Paprikaschoten, mild, mit Frischkäse und Kräutern sonnengereifte getrocknete Tomaten, gefüllte Paprika, gegrillte Champignons, Tomaten-Mozzarella-Welle gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini, (ab 10 Portionen) 100 g 5.50 \in 18.05 Honigmelone mit 18.06 Tomaten-Mozzarella-Welle (20 leckere Tomaten-Mozzarella-Spieße für Ihr Buffet Serranoschinken oder einfach zwischendurch) 29,--€ (ab 15 Stück) pro Stück 4,95€ 18.07 Tomaten-Mozzarella-Teller sonnengereifte Tomaten mit frischem Basilikum und Mozzarella 38, --€



Eier & Fisch



20 halbe Eier mit Eicreme und Shrimps, Sardellenringen, Lachsrosetten und Goldlocken vom Tilapiafilet auf Gemüsesalat

49,--€



22.02 Kaviarrondell

16 halbe Eier mit Forellenkaviar und deutschem Seehasenrogen, bunt garniert



22.03 Kaviarrondell mit Räucherfisch

16 halbe Eier mit Forellenkaviar und deutschem Seehasenrogen, Schottischer Premium Räucherlachs, Heilbuttfilets und Goldlocken vom Tilapiafilet auf Eisbergsalat angerichtet

59, --€



Eine bunte Vielfalt an Fischpralinen, einzeln von Hand gefertigt. Edle Rohware wie Heilbutt, Thunfisch oder Wildlachs wird in 2,5 mal 2,5 cm feine Würfel geschnitten und mit verschiedenen hochwertigen Zutaten zu feinstem Fingerfood verarbeitet. Optisch und geschmacklich ein Highlight Ihres Buffets!

(25 Stück) 48, --€



22.05 Räucherfischplatte Waterkant

Seehechthappen mit einer Farce aus Zucchini und Thymian, Lachsecken mit Estragon, Ananastürmchen mit Räucherlachs, Potpourri von Pangasiusfilet mit Paprika, Knoblauch, Pfeffer und Zwiebeln, feine Räucherlachswürfel Cevre, garniert mit Sahnemeerrettich

(für ca. 8 Personen) 95, – – €



Schottischer Premium Räucherlachs, fein aufgeschnitten und auf Eisbergsalat serviert, dazu 20 halbe Eier mit Forellenkaviar und deutschem Seehasenrogen, bunt garniert, dazu reichen wir Sahnemeerretich

(für ca. 10 Personen) 95, --€

Norwegischer Premium Carvedlachs, fein aufgeschnitten und auf Eisbergsalat serviert, dazu 20 halbe Eier mit Forellenkaviar und deutschem Seehasenrogen, bunt garniert, dazu reichen wir eine Senf-Honig-Dillsauce

(für ca. 10 Personen) 95, --€

23.02 Nordkap



23.04 Räucherlachs-Spinatrolle

von Schottischem Premium Räucherlachs auf Frischkäse im Spinat-Crêpes-Mantel

(ab 10 Pers.) pro Person 5,90€



Für die Zusammenstellung dieser exklusiven Fischspezialitäten lassen wir uns von der Fischmanufaktur "Die Räucherei" beliefern. Diese Firma verarbeitet feinste Rohware. Wilder Heilbutt aus Alaska, Lachs aus Schottland und Thunfisch in Sushi-Qualität aus Vietnam werden in liebevoller Handarbeit zu kulinarischen Besonderheiten kreiert. Lassen Sie sich von dem Geschmack verzaubern.

23.03 Räucherfischplatte Lukullus

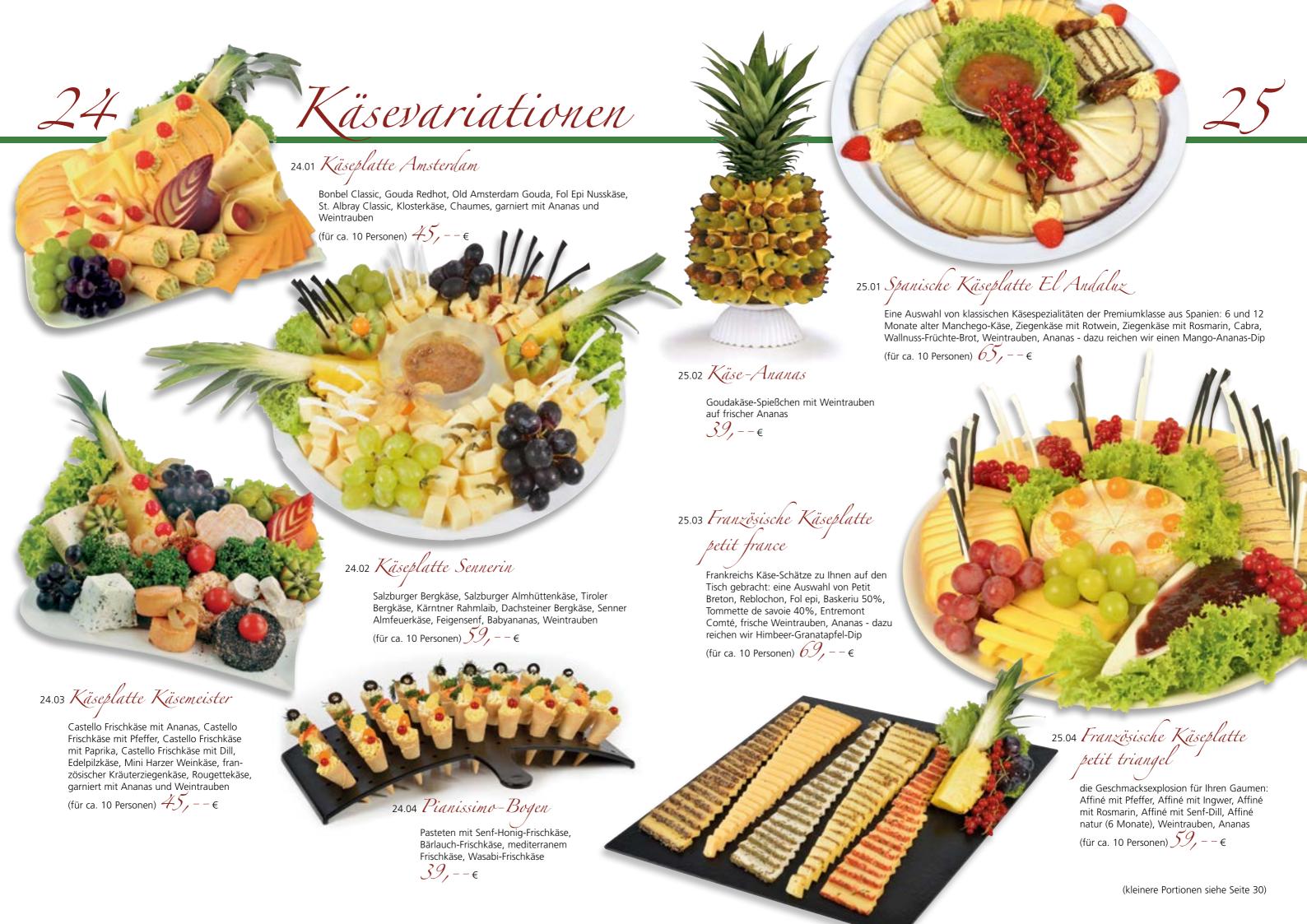
feinste Premiumware: Stremellachs mit Ananas, geräucherter Stremellachs mit Käse, geräucherter Stremellachs mit Senf und Dill, Lachszopf mit buntem Pfeffer, Lachszopf mit Knoblauch, Lachszopf mit Haselnusskrokant, Lachszopf mit Meerrettich, Salmspitzen

(kleinere Portionen siehe Seite 30)

(für ca. 10 Personen) 129, –

23.05 Räucherfischplatte Kleiner Lukullus

(für ca. 5 Personen) 69, --€









Portion Räucherfisch

Mettplatte (pro kg)

24,50 €

15,00 €

Schwarzwälder Schinken, Schweinerückenbraten, geräucherter Truthahnbrust, bunt garniert

Ardenner Leberpastete mit grünem Pfeffer, Leberpastete Toskana,

Serranoschinken, französischer Gebirgssalami, Chambelle-

Einzelpreis: 59, --€







38 Große kalte Buffets mit Warmanteil



38.01 Alt-Berlin

zarte Masthähnchenschenkel, frisches Schinkenmett mit Zwiebeln, Delikatessgurken, Schlachteplatte mit Berliner Landleberwurst, grober Leberwurst, Berliner Cocktailwienern, Krustenschinken, Sülzfleischwurst, Berliner Schinkenrotwurst, Eisbein (gekocht in Scheiben), Putenkeulensülze, Rindersaftschinken, Rollmöpse, Bratmöpse, Schusterjungs, Schmalz – dazu reichen wir Butter & Brot

Als Warmanteil gibt es pürierte Berliner Kartoffelsuppe mit Rahm und viel Gemüse, Speck und Zwiebeln, Spanferkelhaxen auf Spreewälder Sauerkraut. Als Dessert reichen wir Berliner Kirschgrütze mit Vanillesauce.

(ab 20 Personen) pro Person 25,50€

39.01 Mediterran

Stremellachs mit Schmelzkäse und Knoblauch, geräucherter Stremellachs mit Käse und Ananas, geräucherter Lachszopf mit Pfeffer, geräucherter Lachszopf mit Knoblauch, geräucherter Lachszopf mit Haselnusskrokant, geräucherte Lachsrolle, französische Gebirgssalami, Chambelle-Lachsschinken, Landschinken, Kasslerrückenbraten, Pere Joseph-Käse, Bonbell mit Paprika, Bonbell natur, Babybell-Käse pikant und mild, garniert mit frischer Papaya, Erdbeeren, Weintrauben, Kiwi und Äpfeln – dazu reichen wir Butter & Brot

Als Warmanteil gibt es fruchtige Tomatensuppe mit Kräuterbällchen vom Mozzarella sowie gefülltes Schweinefilet auf mediterraner Gemüsepfanne. Als Dessert reichen wir Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

(ab 20 Personen) pro Person 25,50€

Große kalte Buffets mit Warmanteil



41.01 Italienisches Buffet dolce vita

Delikatessen direkt aus Italien: Coppa Fiorucci, Parmakernschinken, Rinderschinken Bresaola, Salami Milano, Salami Spinata Romana, Salami Calabrese mit grünem Pfeffer und Paprika

Honigmelone mit Parmaschinken

Antipasti: sonnengereifte getrocknete Tomaten, gefüllte Paprika, gegrillte Zucchini, gegrillte Zwiebeln, gegrillte Champignons, Oliven

Käseplatte "Sennerin": Salzburger Bergkäse, Salzburger Almhüttenkäse, Tiroler Bergkäse, Kärntner Rahmlaib, Dachsteiner Bergkäse, Senner Almfeuerkäse, Feigensenf, Babyananas, Weintrauben

Salate: Nudelsalat Gorgonzola, Tomate-Mozzarella-Salat, Geflügelsalat Toskana

Butter und italienisches Weißbrot

41.02 dolce vita mit Warmanteil

Alle Köstlichkeiten aus dem Buffet 41.01 Zusätzlich stehen zur Auswahl:

Paprikacremesuppe

Minestrone

Geschnetzeltes vom Hähnchen

in hausgemachter Pestosahne dazu reichen wir Butterreis

Lasagne "Bolognese"

Hausgemachtes Tiramisu (Auf Wunsch auch im Gläschen)

(optional ab 30 Personen) pro Person 33, --€

Vorteilspreis ab 40 Personen

40.01 Spanisches Buffet Viva España

Delikatessen direkt aus Spanien: Landschinken, Serranoschinken, Salami Gran Serrano, Salami Salcha Pimienta mit Pfeffer, Salami Cular, extra grob

Eine Auswahl von klassischen Käsespezialitäten

der Premiumklasse aus Spanien: Manchego (12 Monate), Manchego (6 Monate), Spanischer Cabra, würzige Hähnchenspieße, Honigmelone und Weintrauben

Tapasvariation: mit Frischkäse gefüllte Paprikaschoten, Fleischbällchen in Tomate, Putenbrustsalat Catalana, Riesengarnelen Provenzale, Kartoffelsalat Catalana, roter Bohnensalat, Oliven, Babyananas

Butter, Bergbrot

(ab 20 Personen) pro Person 29, --€

40.02 Viva España mit Warmanteil

Alle Köstlichkeiten aus dem Buffet 40.01 Zusätzlich stehen zur Auswahl:

Paprikacremesuppe

Süßkartoffelsuppe mit kandierten Cashewnüssen

Pollo" Andaluz"

(Hähnchenbrust mit Serranoschinken) dazu reichen wir mediterrane Gemüsepfanne

Spanisches Lammragout mit viel Gemüse

Creme Flan mit Karamelsauce

(optional ab 30 Personen) pro Person 33, --€

Vorteilspreis ab 40 Personen



Die kleine Alternative zum großen Bruder, eine Vielzahl von kleinen Highlights auf hohem Niveau, für sie arrangiert: Linsensalat mit Räucherforelle, Harissa-Paprikacreme mit Cous-Cous-Salat, Tomatenkompott mit Mozzarella, mediterranes Gemüse mit Ziegenfrischkäse, fein abgestimmt mit Honig, Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffeln, Onion-Bacon-Jam mit Hähnchen, Rote Beete-

Kardamomwürfel auf Gemüsedip, Kasslersülze auf Sauerkraut, Champignonschnitte auf Sprossen, Karottenmousewürfel auf Sprossen, Kokos-Chicken-Sesamwürfel mit Indian Curry, Schweinebäckchen an Rotkohl mit Thymianjus, Räucherlachs auf Erbsen-

Wasabi-Meeresalgensalat mit Sesam. Als Dessert für Sie ausgesucht: Mousse au chocolat, Mangomousse, Vanillemousse auf Sauerkirschen

(ab 15 Personen) pro Person 32,00€





44.01 Großes Fingerfood-Buffet

Ein toller Blickfang für Ihr Buffet:

Spießchen mit Käse-Pflaume-Physalis, Weintraube-Physalis-Feige, Serranoschinken-Mozzarella, Mozzarella-Tomate-Basilikum, geräucherten Putenbrustwürfeln mit Weintrauben, Senf-Honig-Frischkäse, Wasabi-Frischkäse, Bärlauch-Frischkäse

Platten mit ausgewählten Fingerfood-Spezialitäten: Leckereien auf Vollkornbrot, liebevoll belegt mit Schottischem Premium Räucherlachs, Putenbrust, französischem teté moint, französischer Gebirgssalami, Lachsschinken, Schweinefiletbraten

Vegetarische Alternativen: Senf-Honig-Frischkäse, dreierlei Pastete von buntem Gemüse, Ziegenkäse-Tomaten-Pastete, fruchtige Tomaten-Mozzarella-Pastete, gefüllte Champignons mit Frischkäse, sonnengereifte getrocknete Tomaten mit Mozzarellakäse

charmante Gläschen mit Curryhühnchen auf Erdnussmousse, Zitruslachs mit Himbeermark auf Frischkäse, Vitello tonnato (Kalbfleischragout in Thunfisch mit Kapern), Gläser mit buntem Linsensalat, geräuchertem Lachs und Meerettich, Gläser mit mediterranem Gemüsetatar auf frischem Ruccolasalat, Gläser mit Gemüse-Tomaten-Kompott, Mozzarella und frischem Basilikum auf Paprikafrischkäse, Schalen mit Garnelen auf Wasabi-Erbsen-Meeresalgensalat Feine Desserts: Acerola Kirsch auf Stracciatella-Mousse, Mousse von der Hagebutte mit Ricotta, Nougatmousse mit gerösteten Nüssen - dazu reichen wir ein Baguettebrotsortiment

(ab 25 Personen) pro Person 32,50€

46 All-inclusive-Angebote in unserem Bistro



Essen und trinken - so viel Sie wollen. Wir bieten Ihnen in unserem Bistro "Salt'n'pepper" Räumlichkeiten für 20 bis 60 Personen.

Weitere Kombinationen sind möglich. Bitte sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Gern kümmern wir uns um die musikalische Untermalung Ihrer Feier und dekorieren Ihre Festtafel.

46.01 Alt-Berliner Buffet Nante

- zur Begrüßung Rotkäppchen-Sekt
- Aufschnitt von Ungarischer Salami, Lachsschinken, Schwarzwälder Schinken, Kasslerbraten, Kochschinken, Putenbrust
- Käseplatte "Sennerin": Salzburger Bergkäse, Salzburger Almhüttenkäse, Tiroler Bergkäse, Kärntner Rahmlaib, Dachsteiner Bergkäse, Senner Almfeuerkäse, Feigensenf, Babyananas, Weintrauben
- Kaviarrondell
- frisches Schweinemett
- Fischplatte "Waterkant": Seehechthappen mit einer Farce aus Zucchini und Thymian, Lachsecken mit Estragon, Ananastürmchen mit Räucherlachs, Potpourri von Pangasiusfilet mit Paprika, Knoblauch, Pfeffer und Zwiebeln, feine Räucherlachswürfel Cevre, garniert mit Sahnemeerrettich
- Brotsortiment und Butter
- verschiedene Salate nach Wahl
- warmer Kasslerrückenbraten auf Sauerkraut
- warme Partybouletten mit Senf
- exotische Obstplatte
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
 - Saalpauschale 18.00 1.00 Uhr
 - Fassbier
 - Rot- und Weißwein sowie Sekt
 - alkoholfreie Getränke

46.02 Buffet dolce vita - Special

- zur Begrüßung Prosecco
- Tomaten mit frischem Mozzarella
- gebratene Zucchini und Auberginen mit Knoblauch und frischen Kräutern, eingelegt in Sonnenblumenöl
- eingelegte Tomaten in Sonnenblumenöl
- Bretano-Zwiebeln, eingelegte Oliven
- Honigmelone mit Serranoschinken
- verschiedene Variationen von italienischen
 Spezialitäten: Coppa Fiorucci, Parma-Kernschinken,
 Rinderschinken Bresaola, Salami Milano, Salami Spinata Romana,
 Salami Calabrese
- Käseplatte "Sennerin": Salzburger Bergkäse, Salzburger Almhüttenkäse, Tiroler Bergkäse, Kärntner Rahmlaib, Dachsteiner Bergkäse, Senner Almfeuerkäse, Feigensenf,
- Nudelsalat Gorgonzola, Geflügelsalat Toskana
- Brotsortiment, Butter
- Tomatenrahmsuppe mit Croutons
- Geschnetzeltes von der Putenbrust in Pestosahnesauce, Butterreis
- hausgemachtes Tiramisu in Gläschen
- exotische Obstplatte

ab 20 Personen pro Person 74, -- \in ab 30 Personen pro Person 72, -- \in

ab 50 Personen pro Person $70, --\epsilon$

Unsere warme Küche

Aus unserer Suppenküche mit Liebe für Sie gekocht (ab 10 Portionen) pro Portion je 4,20€ 47.01 Ungarische Gulaschsuppe 47.02 Champignoncremesuppe 47.03 Soljanka mit Sauerrahm 47.04 Geflügelcremesuppe 47.05 Spargelcremesuppe (saisonal) 47.06 Pilzrahmsuppe 47.07 Lachscremesuppe 47.08 Kürbiscremesuppe (saisonal) 47.09 Blumenkohlcremesuppe 47.10 Käsecremesuppe 47.11 Bärlauchcremesuppe (saisonal) 47.12 Geflügelcurrycremesuppe 47.13 Curry-Kokos-Suppe 47.14 Ricotta-Möhren-Suppe 47.15 Thailändische Hühnersuppe 47.16 Französische Zwiebelsuppe 47.17 Süßkartoffelsuppe mit kandierten Cashewnüssen 47.18 Bananen-Curry-Suppe mit Chilli und Kokosraspeln

47.20 Indonesische Fischsuppe mit Curry, Kokos und frischem Koriander 47.21 Karotten-Orangen-Suppe

47.22 Kartoffel-Pilz-Suppe 47.23 Tomatensuppe "Rustikal" mit Gemüsejulienne und Kräutern

47.19 Tom-Yam-Zitronengrassuppe mit Hähnchen und Ingwer

47.24 Tomatensuppe "Classic" mit Sauerrahm, Croutons und Tomatenstücken

47.25 Tomaten-Kokos-Suppe mit Kokosflocken 47.26 Tomatensuppe mit Kräutermozzarella

47.27 Kartoffelrahmsuppe mit Gemüsejulienne und Sahne verfeinert

47.28 Selleriecremesuppe mit Sahne verfeinert

47.29 Krabbencremesuppe mit Sahne und Sherry verfeinert

47.30 Kokos-Limonen-Curry-Suppe

47.31 Paprikacremesuppe mit Sauerrahm

47.32 Italienische Parmesansuppe mit Weißwein und Sahne verfeinert



herzhaft und deftig, frisch für Sie zubereitet (ab 10 Portionen) pro Portion

je *4,20*€

47.33 Erbseneintopf 47.34 Linseneintopf

47.35 Grüne-Bohnen-Eintopf

47.36 Weiße-Bohnen-Eintopf

47.37 Ungarischer Kesselgulasch

47.38 Chili con carne

47.39 Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen

47.40 Schwarze-Bohnen-Eintopf

47.41 Thailändischer Hühnereintopf

47.42 Russischer Borschtsch

47.43 pürierte Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln

47.44 pürierte Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

47.45 Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleischstücken

47.46 italienische Minestrone mit Bohnen, Zucchini, Lauch, Karotten mit ital. Hartkäse verfeinert

(ab 10 Portionen) pro Portion

Gratin-Variationen

| | (db To Fortioner) pro Fortion | |
|-------|---|---------|
| 7.47 | Kartoffel-Gratin "Alt Berliner Art" Kartoffeln, Sauerkraut, Pökeleisbeinfleisch, | 9,50 € |
| | Kümmel, Bacon, Käse | |
| 7.48 | Kartoffel-Brokkoli-Gratin | 8,00 € |
| | Kartoffeln, Brokkoli, Sahnesauce, Käse | |
| 7.49 | Kartoffel-Gratin "Bombay" | 8,00 € |
| | Kartoffeln, Curryobst, Putenstreifen, Käse | |
| 7.50 | Kartoffel-Spinat-Gratin | 8,00 € |
| | Kartoffeln, Blattspinat, Käsesauce, Käse | |
| 7.51 | Kartoffel-Gratin "Mexiko" | 8,00 € |
| | Kartoffelspalten, Erbsen, Mais, Kidney- | |
| | Bohnen, Paprika, Käse | |
| 7.52 | Kartoffel-Lachs-Gratin | 14,50 € |
| | Kartoffeln, frisches Norweger Lachsfilet, | , |
| | Erbsen, Mais, Zitronenbuttersauce, Käse | |
| 17 53 | Klassisches Kartoffel-Gratin | |
| , .55 | (Kartoffeln Fier Sahne Zwieheln Käse) | 7 50 € |
| | | |

48 (ab 10 Port

Unsere warme Küche (ab 10 Portionen) 49

48.01 Frisches Norweger Lachsfilet

mit Spinat in Blätterteig, pro Portion 19,50 \in

Wiener Ministrudel

(für 4–6 Personen)

pro Strudel $18, --\epsilon$

48.02 Mini-Spinatstrudel 48.03 Mini-Gemüsestrudel 48.04 Mini-Apfelstrudel

Alles von der Pute

| (ab 10 Portionen) pro | Portio |
|--|---------|
| 48.05 Putenbraten in Curry-Kokos | 9,95 € |
| 48.06 Putenrahmgeschnetzeltes in Pilzrahm | 9,95 € |
| 48.07 Putenstreifen in Mango-Curry-Kokos | 9,95 € |
| 48.08 Putenmedaillons in fruchtiger Tomatensauce | 9,95 € |
| 48.09 Putenrahmgeschnetzeltes in Currysauce | 9,95 € |
| 48.10 Ragout vom Truthahn in Sherryrahm | 9,95 € |
| 48.11 Putenröllchen mit Bacon und Salbei in | |
| mediterraner Tomatensauce | 12,50 € |
| 48.12 Putenmedaillons in Kürbis-Honig-Sauce | 9,95 € |

Alles vom Huhn

| /Illes vom Flunn | |
|--|-------------|
| (ab 10 Portionen) | pro Portion |
| 48.13 Hähnchenkeule in Curry-Kokos-Sauce | 9,00 € |
| 48.14 Hähnchenkeule in BBQ-Sauce | 9,00 € |
| 48.15 Hähnchenbrustfilet "Thai" im Sesammantel | |
| in Erdnusssauce | 10,50 € |
| 48.16 Hähnchenbrustfilet "Kreta" | |
| mit Tomaten-Feta-Füllung | 10,50 € |
| 48.17 Hähnchenbrustfilet "Toskana" | |
| mit Tomaten-Frischkäse-Füllung | 10,50 € |
| 48.18 Hähnchengeschnetzeltes in Pfirsich-Ananas- | |
| Curry-Rahm | 10,50 € |
| 48.19 Hähnchenragout in Erdnuss-Chili-Rahm | 10,50 € |
| 48.20 Hähnchenragout "Thailändische Art" | |
| mit süß-saurem-Wokgemüse | 10,50 € |
| 48.21 "Coq au vin" Hähnchenkeule in Rotwein | 10,50 € |
| 48.22 Hähnchenragout "Schweizer Art" mit | |
| Schwarzwurzel und Erbsen in Käserahm | 10,50 € |
| 48.23 Hähnchenbrust mit Roquefort-Birnen-Füllung | |
| in Limonensauce | 11,50 € |

| 48.24 | Hausgemachtes Hühnerfrikassee mit Erbsen, | |
|-------|--|---------|
| | Spargel und Champignons in Weißweinsauce | 10,50 € |
| 48.25 | Maishähnchenbrust "Karibische Art" | |
| | mit Chili, Kokos, Honig, Knoblauch | 14,00 € |
| 48.26 | Maishähnchenbrust mit Spinat und | |
| | Blauschimmelkäse gefüllt, Limonensauce | 14,00 € |
| 48.27 | Maishähnchenbrust mit Pflaumen und | |
| | Aprikosen gefüllt in Senfjus | 14,00 € |
| 48.28 | Hähnchenbrust mit Bacon und Pilzen gefüllt | |
| | dazu Pilzrahmsauce | 10,50 € |
| 48.29 | Hähnchenbrust in Limonen-Kokos-Sauce | 10,50 € |
| 48.30 | Hähnchengeschnetzeltes "Karibik" mit | |
| | Mango, Apfel, Paprika | 10,50 € |
| | | |

Alles vom Schwein (ab 10 Portionen) pro Portion

| 48.31 | Szegediner Krautgoulasch | 9,50 € |
|-------|---|---------|
| | Paprikagoulasch | 9,50 € |
| | Schweinsröllchen mit einer Farce aus Gemüse, | • |
| | Mett, Dijonsenf und Thymianjus | 12,00 € |
| 48.34 | Schweineragout in Maracuja-Tomatensauce | • |
| | mit Mangostücken | 12,00 € |
| 48.35 | Schweineragout in Pfirsich-Pfeffer-Paprika-Rahm | |
| | Schweinsragout in Erdnuss-Honig-Sauce | 11,50 € |
| | Rotes Curry vom Schweinefilet mit Mango | • |
| | und Paprika | 12,00 € |
| 48.38 | Spitzen vom Schweinefilet in Pilzrahm | 12,50 € |
| 48.39 | Schweinefiletbraten mit einer Pilzfarce | 12,50 € |
| 48.40 | Schweinefilet mit Pesto-Ricotta-Füllung in | |
| | Tomaten-Oliven-Sauce | 13,50 € |
| 48.41 | Grillhaxe mit Spreewälder Sauerkraut | 10,50 € |
| 48.42 | Kasslerrückenbraten mit Zwiebelsauce | 9,95€ |
| 48.43 | Kasslerkammbraten mit Kümmelsauce | 9,95€ |
| 48.44 | Schweinsgoulasch "Pommery" mit Apfel, | |
| | Bacon, Senf & Perlzwiebeln | 10,50 € |
| 48.45 | Minihaxe vom Spanferkel auf Spreewälder | |
| | Sauerkraut | 8,50 € |
| 48.46 | Gyrospfanne vom Schwein mit Zwiebeln | |
| | dazu Zazikikraut (kalt) | 11,50 € |
| 48.47 | Klopse "Königsberger Art" in Kapernsauce | 7,50 € |
| 48.48 | Hausgemachter mediterraner Hackbraten mit | |
| | getrockneten Tomaten, Feta und Lauch | 9,95€ |
| 48.49 | Hausgemachte Krautrouladen mit würzigem | |
| | Mett gefüllt | 9,95€ |
| 48.50 | Schweinefilet gefüllt mit Nüssen, Frischkäse & | |
| | getrockneten Früchten in Sherrysauce | 13,50 € |
| 48.51 | Zarte Schweinsroulade mit Kürbis-Bacon- | |
| | Zwiebel-Füllung in Kürbis-Burgunderrahm | 13,50 € |
| | | |

Alles vom Kalb

| (ab 10 Portionen) pro | o Portion |
|--|-----------|
| 49.01 Kalbsrückenbraten in Burgundersauce | 15,50 € |
| 49.02 Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art | 14,50 € |
| 49.03 Kalbsroulade mit Pilzen und Ricotta gefüllt in | |
| Pfefferrahm | 15,50 € |
| 49.04 Kalbsroulade mit Walnüssen und Roquefort in | |
| einer Feigen-Portwein-Jus | 17,50 € |
| 49.05 Kalbsfrikassee mit Erbsen, Spargel und | |
| Champignons in Weißweinsauce | 13,00 € |
| 49.06 Kalbsragout "Orientalisch" mit Granatapfel, | |
| Chilibohnen und Paprika | 15,50 € |
| 49.07 Kalbsbraten mit Aprikosen gefüllt, dazu | |
| Bacon-Feigen-Sauce | 15,50 € |
| 49.08 Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen und | |
| rotem Pfeffer | 13,50 € |
| 49.09 Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Seranoschinken | |
| und Salbei) | 16,50 € |
| | |

Alles vom Rind

| / | 100 | NO VUIII I VIIII | |
|---|-------|--|---------|
| | | (ab 10 Portionen) pro | Portion |
| | 49.10 | Rindfleischwürfel "Thailändische Art" | 12,50 € |
| | 49.11 | Rindercurry "Indisch Spice" | 12,50 € |
| | 49.12 | hausgemachte Rinderroulade in Burgundersauce | 12,50 € |
| | 49.13 | hausgemachter Sauerbraten "Berliner Art" | 13,50 € |
| | 49.14 | hausgemachter Sauerbraten "Rheinische Art" | |
| | | mit Mandeln und Rosinen | 13,50 € |
| | 49.15 | Rindertafelspitz in Meerrettichrahm | 12,50 € |
| | 49.16 | Rindfleischragout "Spreewälder Art" mit | |
| | | Wurzelgemüse und Meerrettichrahm | 12,50 € |
| | 49.17 | Boeuf "Stroganoff" aus der brasilianischen | |
| | | Steakhüfte mit Champignons, Zwiebel, Rotwein | 15,50 € |
| | 49.18 | Rinderfilet im Baconmantel mit einer | |
| | | Burgundersauce | 22,50 € |
| | 49.19 | Rindergoulasch mit Waldpilzen verfeinert | |
| | | in Burgunderrahm | 12,50 € |
| | 49.20 | Rindercurry mit Apfel, Zwiebeln und | |
| | | Kokosmilch | 12,50 € |
| | 49.21 | mediterrane Rinderroulade mit Serranoschinken, | |
| | | Senf und Früchten gefüllt, dazu Sherryrahm | 18,50 € |
| | | | |

Alles vom Wild

(ab 10 Portionen) pro Portion

49.22 Ragout vom Hirsch und Wildschwein
mit Waldpilzrahm

49.23 gespickter Hirschbraten im Burgundersud

49.24 gespickter Hirschbraten mit Pilzrahmsauce

49.25 Hirschsauerbraten mit Preiselbeeren,
Mandeln und Rosinen

19,50 €

Alles vom Lamm

| (ab 10 | Portionen) pro Portion |
|--------------------------------------|------------------------|
| 49.26 Ragout vom Lamm in Rosmarinjus | 14,50 € |
| 49.27 Lammragout "Provencal" | 14,50 € |
| 49.28 Lammcurry "Bombay" | |
| mit Apfel und Thaicurry | 14,50 € |
| 49.29 Lammragot "Creolische Art" | |
| mit Schokolade und Chilli | 16,50 € |
| 49.30 Lammhaxe "Provencal" | 17,50 € |
| | |

Ente und Gans

(ab 10 Portionen) pro Portion

49.31 französische Flugentenkeule
in Burgunderjus auf Anfrage
49.32 Gänsekeule in Burgunderjus auf Anfrage

Frisches vom Meer

| (ab 10 Portionen) | pro Portion |
|--|-------------|
| 49.33 frisches Lachsfilet mit Limonenbuttersauce | 15,50 € |
| 49.34 frisches Lachsfilet mit Sesam-Erdnusssauce | 15,50 € |
| 49.35 frische Lachsfiletröllchen mit Spinat und | |
| Frischkäse | 17,50 € |
| 49.36 Peterfisch auf Rahmgemüse | 13,00 € |
| 49.37 Zanderfilet in Mandelkruste auf Rahmspinat | 15,50 € |





Vegetarisches Essen

| | (ab 10 Portionen) pro | Portion |
|--|------------------------|---------|
| 50.01 Kartoffel-Curry mit Mango | • | 9,50 € |
| 50.02 Ratatouille-Pfanne | | 7,50 € |
| 50.03 große mediterrane Gemüsepfanne | | 7,50 € |
| 50.04 Chili sin Carne vegetarisch mit Gemüse | | 7,50 € |
| 50.05 gefüllte Zucchini mit Feta, Reis, Paprika in | Paprikarahm | 9,50 € |
| 50.06 Spaghetti "Bolognese" vegetarisch mit To | ofu | 8,50 € |
| 50.07 gefüllte Champignons mit Spinat und Käs | e überbacken | 8,50 € |
| 50.08 gefüllte Paprikaschote mit Nüssen, | | |
| Champignons, Fetakäse, getrockneten Tor | maten | |
| in Tomatenrahm | • | 10,50€ |
| 50.09 gefüllte Paprika mit Oliven-Tomaten-Feta- | Füllung | |
| in Tomatenrahm | • | 10,50 € |
| 50.10 gefüllte Paprika mit Bulgur, getrocknete T | omaten, Erbsen | |
| dazu Paprikarahm | | 10,50 € |
| 50.11 gefüllte Paprika mit Bulgur, Rosinen, gerö | stete Nüsse und | |
| Camembertkäse dazu Tomatenrahm | | 10,50 € |
| 50.12 gefüllte Zucchini mit Bulgur, Paprika und | | |
| dazu Paprikarahm | | 10,50 € |
| 50.13 Bulgurragout mit Paprika, Bohnen, Karott | • | |
| dazu Sauerrahm | | 10,50 € |
| 50.14 Curry von Tofu, Nüsse, Paprika und Koriar | nder, dazu Butterreis | 10,50 € |
| 50.15 Penne Rigate mit hausgemachtem Pesto | | 8,50 € |
| (zur Wahl stehen Basilikumpesto, Pesto Rosso, N | usspesto, Feigenpesto) | |
| | | |



Unsere Lasagne-Spezialitäten

| | (ab 10 Portionen) pro Portio | n |
|---|------------------------------|---|
| 50.16 Lasagne Bolognese | 8,00 | € |
| 50.17 Lasagne Provencale mit mediterranem (| Gemüse (vegetarisch) 8,00 | € |
| 50.18 Lasagne Funghi mit Pilzen | 8,50 | € |
| 50.19 Spinat-Lachs-Lasagne | 14,50 | € |
| 50.20 Seelachs-Spinat-Lasagne | 10,50 | € |
| | | |

Gemüse

pro Portion je $3.30 \in$ (ab 10 Portionen) pro Portion

50.21 Buttermöhren 50.22 Buttererbsen 50.23 Leipziger Allerlei 50.24 Brokkoli 50.25 Mandelrosenkohl 50.26 Asiagemüse 50.27 Blumenkohl in Sauce Hollandaise

50.28 Mais-Kidneybohnen

50.29 Spreewälder Sauerkohl, hausgemacht

50.30 Spreewälder Rahmsauerkraut, hausgemacht

50.31 frischer Rotkohl, hausgemacht 50.32 Bayerisch Kraut, hausgemacht

50.33 frische Cremechampignons

50.34 Pfifferlinge (S) (Aufpreis) - auf Anfrage

50.35 Steinpilze (S) (Aufpreis) - auf Anfrage

50.36 Spargel (S) (Aufpreis) - auf Anfrage

50.37 grüne Bohnen

50.38 frische kleine mediterrane Gemüsepfanne

50.39 frische Zucchini und Paprikagemüse

(S) nur saisonal verfügbar/Aufpreis nach Anfrage

Beilagen

pro Portion je 3,30 € (ab 10 Portionen) pro Portion

50.40 Butterkartoffeln mit frischer Petersilie

50.41 hausgemachtes Kartoffelpüree

50.42 hausgemachtes Kürbis-Kartoffel-Pürree

50.43 hausgemachtes Kartoffel-Meerrettich-Stampf

50.44 hausgemachte Klöße

50.45 Semmelknödel

50.46 Butterspätzle

50.47 Butterreis

50.48 Wildreismischung

50.49 Jasminreis

50.50 Basmatireis

50.51 Mangoreis

50.52 tomatierter Butterreis

50.53 Kroketten

50.54 Nudeln (Pasta Rigate oder Fusilli)

50.55 Pestonudeln (rot, grün, Nuss)

(Basilikumpesto, Pesto Rosso, Nusspesto, Feigenpesto) 5,50 € 50.56 Ofenkartoffeln mit Sourcream 4,50 € 50.57 Ofenkartoffeln mit Krabbenfrischkäse 8,50 €



51.02 Kassler im Brotteig

51.03 Kassler im Blätterteig

Blätterteig, im Ofen gebacken

pro Person *12,50* €

(ab 12 Personen)

Kasslerrückenbraten in knusprigem

Kasslerrückenbraten in knusprigem Brotteig, im Ofen gebacken

(ab 12 Personen) pro Person $12,50 \in$

51.04 Prager Schinken im Brotteig

Prager Schinken in deftigem Bauernbrot, im Ofen gebacken

(ab 12 Personen) pro Person 12,50€



(ab 12 Personen) pro Person 13,50€



das Highlight Ihrer Party: komplett ohne Knochen, dazu reichen wir Sauerkraut, Senf, Meerrettich

(für 20–25 Personen) pro Person $15,50 \in$



Petit fours Confiserie 52.01 Platte (48 Stück) *59,50* € 52.02 Platte (24 Stück) *37,50* €

Petit fours Café Gourmand

52.03 Platte (50 Stück) *59,50* € 52.04 Platte (25 Stück) *37,50* €

Petit fours Salantani

52.07 Platte (54 Stück) *59,50* € 52.08 Platte (27 Stück) *37,50* €

Petit fours Chocolate Dream

52.09 Platte (48 Stück) *59,50* € 52.10 Platte (24 Stück) *37,50* €

Petit fours Mascarpone-Himbeer-Tortelettes

gebackene Mini-Tortelettes mit frischen Himbeeren auf Mascarponecreme

52.05 Platte (50 Stück) *59,50* € 52.06 Platte (25 Stück) *37,50* €

Petit fours Excellence

52.11 große Platte (54 Stück) *59,50* € 52.12 kleine Platte (27 Stück) *37,50* €

Petit fours Wiener Charme

52.13 große Platte (54 Stück) *59,50* € 52.14 kleine Platte (27 Stück) *37,50* €



53.01 Himbeer-Käse-Sahne-Torte (2500g)

53.02 Erdbeertorte (2200g)

53.03 Schwarzwälder Kirschtorte (2100g)

53.04 Sachertorte (1400g) 53.05 Waldbeerentorte (2000g)

je Torte *45,* - - €

53.06 *Mini Gugelhupf*in Schokolade und Natur 2,10 €

53.07 Tiramisu Rustika

zwei mit Kaffee und Amaretto beträufelte Biskuitböden, bedeckt mit einer Mascarponecreme

je Platte *39,50* €

53.08 Tiramisu Savoardi

mit einer Mascarponefüllung in Kaffee und Amaretto getränkten Löffelbiskuits

je Platte *39,50* €

53.09 Orangen-Tiramisu Rustika

zwei mit Orangenlikör beträufelte Biskuitböden, bedeckt mit einer Mascarponecreme, die mit frischer Orange abgerundet wird je Platte *39,50* €

weitere Kuchen und Torten auf Anfrage

53.10 Orangen-Tiramisu Savoardi

Mascarponecreme mit frischer Orange abgerundet auf in Orangenlikör getränkten Löffelbiskuits je Platte *39,50* €



Süße Verführung

| 54.03 Mini-Tarteletts mit Beerenmousse | 3,50 € |
|--|--------|
| 54.04 Äppel dipper | 3,50 € |
| 54.05 Tartelette au Chocolate | 3,50 € |
| 54.06 Mount Waldbeere | 3,50 € |
| 54 07 Quittenmousse-Brot | 3 50 € |



Hausgemachte Desserts

mit viel Liebe für Sie in unserer Patisserie gezaubert (bestellbar ab 10 Stück pro Sorte)



55.01 Mousse au Vanille

55.02 Mousse Café au lait

55.03 Erdbeermousse mit rotem Pfeffer

55.04 Mascarpone-Orangen-Mousse

55.05 Erdbeer-Joghurt-Mousse

55.06 Green Lemon-Mousse

55.07 Apfel-Joghurt-Mousse

55.08 Mangomousse

55.09 Erdbeermousse

55.10 Erdbeermousse mit grünem Pfeffe

55.11 Himbeermousse

55.12 Limonenmousse

55.13 Orangenmousse

55.14 Mousse au chocolat

55.15 Mousse au chocolat mit Chilli

55.16 Mousse au chocolat bianco

55.17 Capuccinomousse

55.18 Mokkamousse

55.19 Weißweinmousse

55.20 Rotweinmousse

55.21 Sherrymousse

55.22 Heidelbeermousse

55.23 Vanillepudding

55.24 Schokoladenpudding

55.25 frischer Joghurt mit Fruchtmus (Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Mango)

55.26 Panna cotta mit Fruchtmus

(Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen oder Mango)

55.27 Schoko Panna cotta mit Vanillesauce

55.28 Panna cotta mit karamelisierten Orangenfilets 55.29 Kokos Panna cotta mit Granatapfel-Himbeermus

55.30 Zitronen-Minze Panna cotta mit Mangomus

55.31 Crème brulée mit Karamellsauce

55.32 Bayrisch Creme mit Sauerkirschen

55.33 Kirschgrütze mit Vanillesauce 55.34 gelbe Grütze mit Vanillesauce

55.35 fruchtige Quarkspeise

55.36 frischer Obstsalat

55.37 Milchreisspeise mit Himbeeren

55.38 Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

55.39 Tiramisu im Gläschen

(ab 10 Portionen) pro Sorte $3,20 \in$



55.40 Mousse von der Hagebutte mit Ricotta

55.41 Acerola Kirsch auf Stracciatella-Mousse

55.42 Nougatmousse mit gerösteten Nüssen

55.43 gemischtes Sortiment



weitere Biere auf Anfrage

56.01 Schokoladen-Fondue



Schokobiskuit, in Amaretto und Kaffee getaucht, mit frischer Mascarpone-Vanille-Creme

(ab 10 Stück) pro Stück 3,20 \in

| _ | | | |
|---------------------------------------|--|-----------------------|-----|
| Sei | kt und Perlwein | | |
| | The state of the s | pro Flasche 0,7 Liter | |
| 57.01 | Brut Dargent Pinot Noir Rosé Sekt, Flaschengärung Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: La Maison du Vigneron Negociant Å/AT, Le Grands Chais de France, Frankreich, Se Niederlassung: 77728 Oppenau, Im Moosweg 2 (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 11% vol | 16, € kt, | |
| 57.02 | Brut Dargent Chardonnay Sekt, Flaschengärung | 16, € | |
| 37.02 | Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: La Maison du Vigneron Negociant Å/AT, 39570 Hauteroche, Frankreich, Sekt, Niederlassung: 77728 Oppenau, Im Moosweg 2 (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 11% vol | 10, 2 | |
| 57 03 | Rotkäppchen Riesling Sekt Flaschengärung | 16, € | |
| 37.03 | Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, 65343 Eltville, Matheus-Müller-Platz 1, Deutschland, vorhandener Alkoholgehalt: 12% vol | 10, € | |
| 57 04 | Rotkäppchen trocken | 9, € | |
| 37.04 | Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, 65343 Eltville, Matheus-Müller-Platz 1, Deutschland, vorhandener Alkoholgehalt: 11% vol | 3, C | |
| 57 05 | Rotkäppchen halbtrocken | 9, € | |
| 37.03 | Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei GmbH, 65343 Eltville, Matheus-Müller-Platz 1, | ٥, ٠ | |
| | Deutschland, vorhandener Alkoholgehalt: 11% vol | | - (|
| ^- | | | |
| 57.06 | La Gioisa, Prossecco Fizazante trocken Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: La gioiose S.P.A.Crocetta del Montello(TV) Italien, Imbottigliato Da it TV/966 Le Grands Chais de France, Frankreich, Sekt, Niederlassung: 77728 Oppenau, Im Moosweg 2 (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 1 | 9, € 0% vol | |
| $\mathcal{R}_{\scriptscriptstyle{A}}$ | tweine | | |
| v | | pro Flasche 0,7 Liter | |
| 57 07 | Trollinger mit Lemberger, Deutschland, halbtrocken, hellrot, dezente Beerenfrucht | 12,50 € | |
| | Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Remstalkellerei e.G., 71384 Weinstadt Würtemberg, Deutschland, vorhandener Alkoholgehalt: 12% vol | | |
| 57.08 | Merlot, Frankreich trocken, warm, geschmeidig, Aromen von Pflaume und Holunderbeeren Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Nicolas Napoleon & Cie.S.A.R.L. Paris, Frankreich, | 12,50 € | |
| | Niederlassung: Herzberger Rolf GmbH & Co.KG, Am Felsbrunnen 8, 66119 Saarbrücken (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 13% v | ol | |
| 57.09 | Bordeaux, Frankreich trocken, weiche Tannine, duftig Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Baron Philippe de Rothschild, Négociants à Pauillac, Gironde, Frankreich Niederlassung: Eggers & Franke GmbH, Konsul-Smidt-Straße 8J, 28217 Bremen (Deutschl.), vorhandener Alkoholgehalt: 12,5% vol | 12,50€ | |
| \mathcal{U} | eißweine | | |
| | | pro Flasche 0,7 Liter | |
| 57.10 | -Riesling, Peter & Peter, Weißwein, Steillage, feinherb Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Zimmermann-Grae & Müller GmbH Weinkellerei, | 12,50 € | |
| | 56856 Zell(Mosel) Deutschland, vorhandener Alkoholgehalt: 11% vol | | |
| 57.11 | Sauvignon Blanc, Frankreich, trocken, frisch Aromen von Stachelbeeren und Zitrusfrüchten Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Saint-Paul, Landiras, Frankreich, Le Grands Chais de France, Frankreich, Sekt, Niederlassung: 77728 Oppenau, Im Moosweg 2 (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 13% vol | 12,50 € | |
| 57.12 | Chardonnay, Frankreich trocken, Weißwein, kräftig, ausgewogen Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Saint-Paul, Landiras, Frankreich, Le Grands Chais de France, Frankreich, Sekt, Niederlassung: 77728 Oppenau, Im Moosweg 2 (Deutschland), vorhandener Alkoholgehalt: 14% vol | 12,50 € | |
| | | | |
| 1 | | | |
| Al | koholfreie Getränke | | |
| | general grant | pro Flasche 0,2 Liter | |
| 57.13 | Apfelsaft, 100% aus Apfelsaftkonzentrat | 2,20 € | |
| | Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Niehoffs Vahinger Fruchtsaft GmbH, 67742 Lauterecken, Deutschland | 2266 | |
| 57.14 | Orangensaft, 100% aus Orangensaftkonzentrat Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Niehoffs Vahinger Fruchtsaft GmbH, 67742 Lauterecken, Deutschland | 2,36 € | |
| 57.15 | Lichtenauer Mineralwasser | 1,77 € | |
| | Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Lichtenauer Mineralquellen GmbH, 09244 Lichtenau, Deutschland | | |
| 57.16 | Lichtenauer Stilles Wasser Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Lichtenauer Mineralquellen GmbH, 09244 Lichtenau, Deutschland | 1,77 € | |
| 57.17 | Schweppes Tonic-Water (chininhaltig) | 2,02 € | |
| 57.18 | Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Schweppes International Limited, Schweppes Deutschland GmbH, 57723 Kreuztal Schweppes Bitter-Lemon | 2,02 € | |
| 57.19 | Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: Schweppes International Limited, Schweppes Deutschland GmbH, 57723 Kreuztal Coca Cola, **, Fanta ***, Sprite 0,2 Liter (** koffeinhaltig, *** mit Farbstoff) | 2,02 € | |
| | Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer: The Coca-Cola Company , Coca-Cola European Partners DE, 10207 Berlin | | |
| Βi | ere | | |
| | | pro Liter | |
| 57.20 | Warsteiner Pilsner vom Fass 20/30/50 Liter Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG, 59564 Warstein, Deutschland | 4,75 € | |
| E7 24 | vorhandener Alkoholgehalt: 4,8 % vol | 4.75.0 | |
| o/.21 | Berliner Pilsner vom Fass 30/50 Liter Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Berliner Pilsner Brauerei GmbH, 13053 Berlin, Deutschland | 4,75 € | |
| | vorhandener Alkoholgehalt: 5% vol | | |
| 57.22 | Schultheiss Pilsner vom Fass 30/50 Liter Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer und Abfüller: Berliner -Kindl-Schultheiss- Brauerei GmbH, 13053 Berlin, Deutschland | 4,75 € | |
| 57 22 | vorhandener Alkoholgehalt: 5% vol Zapfanlage für Biere mit Kühlung und Co2 | 35,00 € | |
| J1.23 | Lupramage for Diete fillt Kulliung und CUZ | 33,00 € | |

Geschirr & Co.

| | pro Teil |
|---|----------|
| 58.01 Teller | 0,40 € |
| 58.02 Kaffeetassen | 0,40 € |
| 58.03 Suppentassen | 0,40 € |
| 58.04 Untertassen | 0,40 € |
| 58.05 Messer | 0,35 € |
| 58.06 Gabeln | 0,35 € |
| 58.07 Kuchengabeln | 0,35 € |
| 58.08 Teelöffel | 0,35 € |
| 58.09 Suppenlöffel | 0,35 € |
| 58.10 Biergläser (24 Stk. Mindestebestellmenge, Kiste) | 0,40 € |
| 58.11 Weingläser (24 Stk. Mindestbestellmenge, Kiste) | 0,40 € |
| 58.12 Sektgläser (40 Stk. Mindestbestellmenge, Kiste) | 0,40 € |
| 58.13 Schnapsstamper (40 Stk. Mindestbestellmenge, Kiste) | 0,40 € |
| 58.14 Mehrzweckgläser (40 Stk. Mindestbestellmengeste, Kiste) | 0,40 € |
| 58.15 Thermo-Kaffeekanne | 5,00 € |



Verleihbedingungen

Die Anlieferung erfolgt grundsätzlich in ebenerdige Räumlichkeiten, bis hinter die erste Tür. Für das Tragen der Mietware in Gebäuden, über Treppen oder nichtbefahrbare Flächen usw. stellen wir je angefangene Stunde € 30,-- zuzüglich 19% MwSt. pro Transportkraft in Rechnung. Die für den ebenerdigen Transport erforderliche Mindesttürbreite beträgt 2 Meter, die Mindesthöhe beträgt 2,50 m.

Wenn diese Transportbedingungen nicht erfüllt werden (z.B. weil der Untergrund nicht geeignet ist, der Zugangsweg zu schmal ist, parkende Autos den An- und Abtransport verhindern, um abgeholt werden zu können), hat der Vermieter das Recht, die hierdurch entstandenen Extrakosten in Rechnung zu stellen.

Bei der Ablieferung/Abholung der Mietgüter muss der Mieter das Mietgut sofort kontrollieren. Eventuelle Versäumnisse müssen innerhalb von 2 Stunden nach Warenübergabe dem Vermieter telefonisch oder per Fax/Email gemeldet werden.

Am vereinbarten Abholtag muss das Mietgut sortiert und sauber gestapelt hinter der ersten Tür auf Parterre bereit stehen (wie es auch bei der Anlieferung gestanden hat).

Die Warenrücknahme erfolgt grundsätzlich unter Vorbehalt. Zurückgegebene Ware wird erst bei uns im Haus auf Vollständigkeit und Beschaffenheit geprüft. Dieses erkennt der Kunde bei Auftragserteilung ausdrücklich an.

Für Beschädigungen oder bei in Verlust geratenem Mietgut haftet der Mieter in Höhe des Wiederbeschaffungswertes.

Der Mieter muss das Mietmaterial sorgfältig behandeln. Geschirr, Besteck, Küchengeräte usw. werden nach der Rückgabe durch den Vermieter gereinigt; sie müssen durch den Mieter so dem Vermieter zurückgegeben werden (sortiert, ohne Essensreste, Fettreste usw.), dass sie sofort maschinell gereinigt werden können. Textilien (z.B. Tischtücher) müssen nach der Benutzung dem Vermieter trocken zurückgegeben werden.

| / V LOOUUATVETUEUU | |
|--|---------------------|
| | pro Teil |
| 58.16 Suppenstation | 10,00 € |
| 58.17 Warmhaltegerät | 10,00 € |
| 58.18 Kaffeemaschine | 30,00 € |
| 58.19 Holzkohlegrill | 50,00 € |
| 58.20 Grillkohle/kg | 1,50 € |
| 58.21 Buffettische (2,10 x 0,80 m) | 22,00 € |
| 58.22 Festzeltgarnituren | |
| (1 Tisch, 2 Bänke, 2,10 x 0,45 m) | 22,00 € |
| 58.23 Bistro-Stehtische (80 cm Ø) | 16,00 € |
| 58.24 Zeltpavillions (3 x 3 m) | 49,00 € |
| 58.25 Zeltpavillions (4 x 8 m) | 95,00 € |
| 58.26 Zeltaufbau | ab 50,00 € |
| 58.27 Tische 120 x 80 cm | 18,00 € |
| 58.28 Tische rund 180 cm | 48,00 € |
| 58.29 Stühle | 7,30 € |
| 58.30 Tischdecke rund, Damast | 19,00 € |
| 58.31 Tischdecken - Dunicell fällt wie Stoff Ifd | lm. ab 7,50 € |
| 58.32 Tischdecke für Stehtisch 160 cm | 15,50 € |
| 58.33 Tischdecke für Stehtisch 240 cm | 20,00 € |
| 58.34 Tischdecke für Buffettisch 130 x 280 cm | n 14,50 € |
| 58.35 Skirtings für Buffettisch weiß 6 m | 35,00 € |
| 58.36 Stretchhussen für Stehtisch | 21,00 € |
| 58.37 Stuhlhussen weiß | 9,00 € |
| 58.38 Reinigung von Tischwäsche | ab 27,00 € |
| 58.39 Reinigung von Geschirr | ab 40,00 € |
| 58.40 Garderobenständer (3 Meter) | 40,00 € |
| 58.41 Kleiderbügel | 0,50 € |
| 58.42 Rednerpult (ohne Mikro) | 105,00 € |
| 58.43 Rundtisch 180 cm | 35,00 € |
| 58.44 Tischdecke rund 240 cm | 17,50 € |
| 58.45 Hussen für Bankettstühle | 8,10 € |
| 58.46 Armleuchter 5-armig ohne Kerzen | 9,80 € |
| 58.47 Umluft Getränkekühlschrank 350 ltr. | 65,00 € |
| 58.48 Getränkekühlschrank 250 ltr | 55,00 € |
| Hussen für Festzeltgarnituren kompl. (2 Bänke | e, 1 Tisch) 25,00 € |
| | |



Partyservice A. Rohde GmbH, Allee der Kosmonauten 33f, 12681 Berlin Deutschland Telefon: +49 30 54 39 81 71, Fax: +49 30 50 01 60 08, E-Mail: info@partyservice-rohde.de Geschäftsführer: Philipp Wollenweber Handelsregister: Amstgericht Berlin Charlottenburg, HRB 90205B Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 230882822

Geschäftsbedingungen

1. Geltungsbereich:

Für alle $\bar{\text{Be}}$ stellungen über unseren Online-Shop durch Verbraucher und Unternehmer gelten die nachfolgenden AGB. Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können. Unternehmer ist eine natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt. Gegenüber Unternehmern gelten diese AGB auch für künftige Geschäftsbeziehungen, ohne dass wir nochmals auf sie hinweisen müssten. Verwendet der Unternehmer entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen, wird deren Geltung hiermit widersprochen; sie werden nur dann Vertragsbestandteil, wenn wir dem ausdrücklich zugestimmt haben.

Vertragspartner, Vertragsschluss:

Der Kaufvertrag kommt zustande mit Partyservice A. Rohde GmbH. Die Darstellung der Produkte im Online-Shop stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern einen unverbindlichen Online-Katalog dar. Sie können unsere Produkte zunächst unverbindlich in den Warenkorb legen und Ihre Eingaben vor Absenden Ihrer verbindlichen Bestellung jederzeit korrigieren, indem Sie die hierfür im Bestellablauf vorgesehenen und erläuterten Korrekturhilfen nutzen. Durch Anklicken des Bestellbuttons geben Sie eine verbindliche Bestellung der im Warenkorb enthaltenen Waren ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt per E-Mail unmittelbar nach dem Absenden der Bestellung. Der Vertrag kommt zustande, indem wir entweder durch Versand einer Annahmeerklärung in separater E-Mail innerhalb von zwei Tagen Ihre Bestellung annehmen oder Ihnen innerhalb desselben Zeitraums ein geändertes Angebot per E-Mail unterbreiten, das Sie annehmen oder ablehnen können. Änderungen können sich durch entfernungsabhängige Lieferkosten außerhalb Berlins oder durch vom Gesetzgeber vorgegebene Änderungen des Mehrwertsteuersatzes bei bestimmen Waren-/Dienstleistungskombinationen ergeben.

3. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung:

Die für den Vertragsschluss zur Verfügung stehende Sprache ist Deutsch. Der Vertragstext wird von uns nicht gespeichert.

4. Lieferbedingungen:

Der Mindestbestellwert beträgt 150 €. Kostenloser Versand innerhalb Berlins(PLZ 10115-14199). Darüber hinaus liefern wir im Umkreis von 50 km (ab PLZ 12681 Berlin) gegen eine Kilometerpauschale in Höhe von 1.50 € pro gefahrenen Kilometer. Für Geschirr und Eguipement berechnen wir Ihnen ein Pfand, den Sie bei Rückgabe im sauberen Zustand zurück erhalten. Den Transportaufschlag und/oder das Pfand teilen. wir Ihnen per E-Mail mit. Sie können dann entscheiden, ob Sie unser Angebot annehmen möchten. Sie haben grundsätzlich die Möglichkeit der Abholung bei Partyservice A. Rohde GmbH, Allee der Kosmonauten 33 f, 12681 Berlin, Deutschland zu den nachfolgend angegebenen Geschäftszeiten: Mo-Fr. 8-15.00 Uhr oder nach Vereinbarung möglich. Wir liefern nicht an Packstationen. An Wochenenden und Feiertagen erheben wir einen Aufschlag von 10% (nicht bei Aufträgen ab 300,00 €)

In unserem Shop stehen Ihnen grundsätzlich die folgenden Zahlungsarten zur Verfügung: Rechnung für Firmenkunden Barzahlung bei Abholung Sie zahlen den Rechnungsbetrag bei der Abholung oder Lieferung bar. EC-Karte mit Geheimzahl EC-Karte mit Geheimzahl (bei der Abholung). Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Der ermäßigte Steuersatz von 7% fällt an, soweit neben der bloßen Anlieferung von Speisen keine weiteren Dienstleistungen erbracht werden. Sollte ein höherer Steuersatz anfallen, nennen wir Ihnen den Gesamtpreis vorab.

6. Stornierung

Sie haben die Möglichkeit, bis zu einer Woche (7 Tage) vor Lieferung bei uns kostenfrei zu stornieren. Bis zu 5 Tage vorher berechnen wir 30% des Auftragswertes, zwei Tage vorher 50% des Auftragswertes. ein Tag vorher sowie am selben Tag 100 % des Auftragswertes.

Figentumsvorbehalt:

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Für Unternehmer gilt ergänzend: Wir behalten uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Begleichung aller Forderungen aus einer laufenden Geschäftsbeziehung vor. Sie dürfen die Vorbehaltsware im ordentlichen Geschäftsbetrieb weiterveräußern; sämtliche aus diesem Weiterverkauf entstehenden Forderungen treten Sie – unabhängig von einer Verbindung oder Vermischung der Vorbehaltsware mit einer neuen Sache – in Höhe des Rechnungsbetrages an uns im Voraus ab, und wir nehmen diese Abtretung an. Sie bleiben zur Einziehung der Forderungen ermächtigt, wir dürfen Forderungen jedoch auch selbst einziehen, soweit Sie Ihren Zahlungsverpflichtungen nicht nachkommen.

Für Verbraucher gilt: Werden Waren mit offensichtlichen Transportschäden angeliefert, so reklamieren Sie solche Fehler bitte möglichst sofort beim Zusteller und nehmen Sie bitte unverzüglich Kontakt zu uns auf. Die Versäumung einer Reklamation oder Kontaktaufnahme hat für Ihre gesetzlichen Ansprüche und deren Durchsetzung, insbesondere Ihre Gewährleistungsrechte, keinerlei Konsequenzen. Sie helfen uns aber, unsere eigenen Ansprüche gegenüber dem Frachtführer bzw. der Transportversicherung geltend machen zu können. Für Unternehmer gilt: Die Gefahr des zufälligen Untergangs und der zufälligen Verschlechterung geht auf Sie über, sobald wir die Sache dem Spediteur, dem Frachtführer oder der sonst zur Ausführung der Versendung bestimmten Person oder Anstalt ausgeliefert haben. Unter Kaufleuten gilt die in § 377 HGB geregelte Untersuchungs- und Rügepflicht. Unterlassen Sie die dort geregelte Anzeige, so gilt die Ware als genehmigt, es sei denn, dass es sich um einen Mangel handelt, der bei der Untersuchung nicht erkennbar war. Dies gilt nicht, falls wir einen Mangel arglistig verschwiegen haben.

9. Gewährleistung und Garantien:

Soweit nicht nachstehend ausdrücklich anders vereinbart, gilt das gesetzliche Mängelhaftungsrecht. Für Verbraucher beträgt die Verjährungsfrist für Mängelansprüche bei gebrauchten Sachen ein Jahr ab Ablieferung der Ware. Für Unternehmer beträgt die Verjährungsfrist für Mängelansprüche ein Jahr ab Gefahrübergang; die gesetzlichen Verjährungsfristen für den Rückgriffsanspruch nach § 478 BGB blei ben unberührt. Gegenüber Unternehmern gelten als Vereinbarung über die Beschaffenheit der Ware nur unsere eigenen Angaben und die Produktbeschreibungen des Herstellers, die in den Vertrag einbezogen wurden; für öffentliche Äußerungen des Herstellers oder sonstige Werbeaussagen übernehmen wir keine Haftung. Ist die gelieferte Sache mangelhaft, leisten wir gegenüber Unternehmern zunächst nach unserer Wahl Gewähr durch Beseitigung des Mangels (Nachbesserung) oder durch Lieferung einer mangelfrei en Sache (Ersatzlieferung). Die vorstehenden Einschränkungen und Fristverkürzungen gelten nicht für Ansprüche aufgrund von Schäden, die durch uns, unsere gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen

- bei Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit
 - bei vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Pflichtverletzung sowie Arglist
- bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf (Kardinalpflichten)
- im Rahmen eines Garantieversprechens, soweit vereinbart
- soweit der Anwendungsbereich des Produkthaftungsgesetzes eröffnet ist.

Informationen zu gegebenenfalls geltenden zusätzlichen Garantien und deren genaue Bedingungen fin den Sie jeweils beim Produkt und auf besonderen Informationsseiten im Onlineshop.

Für Ansprüche aufgrund von Schäden, die durch uns, unsere gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen verursacht wurden haften wir stets unbeschränkt.

- bei Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit,
- bei vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Pflichtverletzung,
- bei Garantieversprechen, soweit vereinbart, oder
- soweit der Anwendungsbereich des Produkthaftungsgesetzes eröffnet ist.

Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrau en darf, (Kardinalpflichten) durch leichte Fahrlässigkeit von uns, unseren gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsgehilfen ist die Haftung der Höhe nach auf den bei Vertragsschluss vorhersehbaren Schaden begrenzt, mit dessen Entstehung typischerweise gerechnet werden muss. Im Übrigen sind Ansprüche auf Schadensersatz ausgeschlossen.

Folgenden Verhaltenskodizes haben wir uns unterworfen: Trusted Shops Qualitätskriterien https://www. trustedshops.com/tsdocument/TS_QUALITY_CRITERIA_de.pdf

12. Streitbeilegung:

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit, die Sie hier finden https://ec.europa.eu/consumers/odr/. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Ver braucherschlichtungsstelle sind wir nicht verpflichtet und nicht bereit.

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

14 Schlussbestimmungen

Sind Sie Unternehmer, dann gilt deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts. Sind Sie Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuches, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus Vertragsverhältnissen zwischen uns und Ihnen unser Geschäftssitz. Sind Sie Unternehmer, dann gilt deutsches Recht unter Aus schluss des UN-Kaufrechts. Sind Sie Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuches, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen, ist ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus Vertragsverhältnissen zwischen uns und Ihnen unser Geschäftssitz. AGB kostenlos er stellt mit Trusted Shops Rechtstexter in Kooperation mit Wilde Beuger Solmecke Rechtsanwälte.

Die Liste der in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie jederzeit online unter https://www.partyservice-rohde.de/allergene-und-zusatzstoffe-uebersicht/ einsehen. Gerne senden wir Ihnen zu Ihrem Buffet die entsprechende Liste zu.

Stand: 01.05.2022, Fotos: Werner Popp, Gestaltung: ODEsign

Besuchen Sie uns im Internet unter www.partyservice-rohde.de

Exclusive Angebote

Artikelnummer: 60.01. (ab 10 Personen)
Fingerfood im kleinen Kreis

Pro Person: *25,00* €

Artikelnummer: 60.02. (ab 10 Personen)

Kleines vegetarisches Fingerfood Buffet

Pro Person: *20,15* €

Artikelnummer: 60.03. (ab 15 Personen)

Kleines vegetarisches kalt-warmes Fingerfood Buffet

Pro Person: *23,50* €

Artikelnummer: 60.04. (ab 15 Personen)

Kleines kalt 🕲 warmes Fingerfood

Pro Person: *29,00* €

Artikelnummer: 60.05. (ab 20 Personen)

Kalt-warmes-Buffet

Pro Person: *39,50* €

Artikelnummer: 60.06. (ab 25 Personen)

Großes kalt-warmes Fingerfood-Buffet

Pro Person: 34,00 €

Artikelnummer: 60.07. (ab 30 Personen)

Großes exklusives kalt-warmes-Buffet

Pro Person: *42,40* €

Artikelnummer: 60.08. (ab 30 Personen)

Großes exklusives Hochzeits-Buffet

Pro Person: *42,45* €

Artikelnummer: 60.09. (ab 20 Personen)

Kleines BBQ-Grillbuffet

Pro Person: 36,85 € inkl. Grill- @ Holzkohle
Optional: Grillmeister pro Stunde 25,00 €/Netto

Artikelnummer: 60.10. (ab 30 Personen)

Großes exklusives BBQ-Grillbuffet

Pro Person: 38,65 € inkl. Grill- (Holzkohle Optional: Grillmeister pro Stunde 25,00 €/Netto

Artikelnummer: 60.11. (ab 30 Personen)

Großes BBQ-Premium-Grillbuffet

Pro Person: 44,70 € inkl. Grill- & Holzkohle
Optional: Grillmeister pro Stunde 25,00 €/Netto

Artikelnummer: 60.12. (ab 30 Personen)

Großes winterliches Buffet

Pro Person: 38,55 € inkl. Warmhaltegeräte

Artikelnummer: 60.13. (ab 20 Personen)

Großes Winter- und Weihnachtsbuffet

Pro Person: 43,10 € inkl. Warmhaltegeräte

Artikelnummer: 60.14. (ab 30 Personen)

Bayerisches kalt-warmes Buffet

Pro Person: *26,80* €

Hier geht's zu den Exklusiven Angeboten





Mit kulinarischem Gruß Ihr Philipp Wollenweber & Team

