



---

## VERANSTALTUNGEN IM **DEL FAVERO**

---

Sie haben den Anlass, wir bieten Ihnen die professionelle Organisation und persönliche Betreuung für Ihre private oder auch geschäftliche Veranstaltung.

Wir möchten Sie und Ihre Gäste mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere hochwertigen Menü- und Buffetangebote vor.

Bitte beachten Sie, dass ein Buffet nicht immer räumlich umsetzbar ist und nicht unter der jeweils angegebenen Mindestpersonenzahl gebucht werden kann.

In diesen Fällen richten wir Ihnen alternativ ein elegantes Tischbuffet an.

Sollten Sie Ihre Vorstellungen nicht in unseren Menü- und Buffetvorschlägen wiederfinden, erstellen wir Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Eine Getränkepauschale können Sie gerne bei uns anfragen, wir passen diese dann individuell auf Ihre Bedürfnisse an. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch bei der Auswahl des Aperitifs, begleitender Weine, einem Digestif zur Abrundung, der passenden Dekoration oder auch der musikalischen Untermalung hilfreich zur Seite.

# DEL FAVERO'S FRÜHLINGSMENÜS (3-GÄNGE)

## MENÜ 1

Kartoffelsüppchen mit Landschinken 6,d

Geschmorte Rinderroulade mit Speckbohnen und Kartoffelschaum 4,5,6,d

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce 1,6,9

**36.00 €**

## MENÜ 2

Grüner Stangenspargel mit Parmesan und Parmaschinken 1,6,11,e

Gebratenes Zanderfilet mit Morchelsauce auf Rahmsauerkraut und Kartoffelschaum 1,2,5,6,d

Hausgemachte Schokoladentarte mit Beerenkompott 1,6,8,9,12

**41.50 €**

## MENÜ 3

Gratinierter Ziegenkäse mit gebratenen Garnelen, Frühlingssalat und Basilikumpesto 1,3,9,(8,9),11,e

Gebratenes Kalbsfilet mit Barolosauce auf Speckbohnen, Waldpilzen und Kartoffelschaum 1,5,6,d

Crème Brûlée mit Fruchtdekor 1,6,9

**54.50 €**

## DEL FAVERO'S FRÜHLINGSMENÜS (4-GÄNGE)

### MENÜ 4

Gebratene Jakobsmuscheln auf Selleriesalat mit Chili und Limonencrème 3,5,6,e,g

Bärlauchsüppchen mit gebratenen Gambas 3,6,d

Gebratenes Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce auf Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin 1,5,6,d

Weißer Schokoladenmousse auf Erdbeerspiegel 1,6,9

**62.50 €**

### MENÜ 5

Tagliata vom Rind mit Cherrytomaten, Karpernapfeln und Rucola 1,6,9,11,e

Krustentiersüppchen mit Estragon 3,4,6,d

Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Thymiansauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln 1,5,6,d

Marzipan-Mohncreme mit Amarettokirschen im Glas serviert 1,6,9,12

**65.50 €**

## DEL FAVERO'S SOMMERMENÜS ( 3 GÄNGE )

### MENÜ 1

Thunfischtatar und Avocadocrème auf Ciabattarösti 1,2,7,12,e,g  
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Barolosauce und gebr. Pfifferlingen auf Kartoffelschaum 1,4,5,6,d  
Mascarponecrème mit Erdbeerragout 1,6

59.50 €

### MENÜ 2

Del Favero's Vorspeisevariation (ohne Sushi) 1,2,6,8,9,11,12,e  
Gebratene Lammfilets mit Rosmarinjus auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin 1,5,6,d  
Frische Erdbeeren mit Vanilleis 1,6,9

56.50 €

## DEL FAVERO'S SOMMERMENÜS ( 4 GÄNGE )

### MENÜ 3

Parmaschinken-Salat mit Rucola und Feigen 1,(8,9),9,11,e  
Pfifferlingssüppchen mit Speckstippe 6,d  
Gebratenes Steinbeißerfilet mit Morchelsauce auf Spitzkohl a la crème 1,2,6,d  
Sorbetvariation mit exotischen Früchten 1,g

52.50 €

### MENÜ 4

Kalbscarpaccio mit Limonencreme und Frisée 1,9,11,e  
Del Favero-Roll (Sushi) mit Teriyaki-Sauce 2,3,6,7,12,e  
Gebratene Lammhüfte mit Barolosauce auf Pfifferlings-Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln 1,4,5,6  
Limonentarte auf Ananascarpaccio und Himbeersorbet 1,6,9,g

64.50 €

## DEL FAVERO'S HERBSTMENÜS (3 GÄNGE)

### MENÜ 1

Gebackener Ziegenkäse mit Pflaumensauce auf Süßkartoffelpüree 1,3,(8,9),9,11,e

Gebratenes Doradenfilet mit Hummercrème auf Trüffelrisotto 1,2,3,6,d

Pralinenmousse mit Mandarinen-Amarettosauce 6,9,12,g

49.50 €

### MENÜ 2

Aufgeschlagenes Kürbiscrèmesüppchen mit Kernen und Öl 6,d

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Barolosauce auf Waldpilzen und getrüffeltem Kartoffelschaum 1,4,5,6,d

Del Favero's Dessertvariation 1,6,8,9,12

47.50 €

## DEL FAVERO'S HERBSTMENÜS (4 GÄNGE)

### MENÜ 3

Karamellierter Kürbis mit Speckstreifen auf Feldsalat und Tête de Moine 1,6,9,11,e

Safranrisotto mit Lammfiletspitzen und gebackenem Rucola 6,d

Gebratenes Loup de Mer-Filet mit Morchelsauce auf grünem Spargel und Kartoffelpüree 1,2,6,d

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen und Walnusseeis 1,6,8,9,12

64.50 €

### MENÜ 4

Hirschcarpaccio mit schwarzen Walnüssen und Kürbis 1,6,9,11,e,f

Variation aus dem Meer (Jakobsmuscheln, Garnelen, Thunfisch) 2,3,4,6,7,12,d

Gebratenes Kalbsfilet unter der Kräuterkruste mit Thymiansauce auf Steinpilzrisotto 1,6,d

Hausgemachte Schokoladentorte mit Beerenkompott und Vanillesauce 1,6,8,9,12

69.50 €

## DEL FAVERO'S WINTERMENÜS (3 GÄNGE)

### MENÜ 1

Aufgeschlagenes Kürbiscrèmesüppchen mit Kernen und Öl <sup>6,d</sup>  
Geschmorte Entenkeule in Orangensauce mit Rotkohl, Cassiskirschen und Serviettenknödel <sup>1,4,5,9,d</sup>  
Bratapfel mit Kompott und Vanillesauce <sup>1,6</sup>

42.50 €

### MENÜ 2

Trüffeltortelloni mit frischem Alba-Trüffel in Butter und Parmesan <sup>1,6,9,d</sup>  
Gebratene Hirschmedaillons mit Kirschsauce auf Spitzkohl à la crème und Kartoffelkrapfen <sup>1,5,6,9,d</sup>  
Lebkuchenmousse auf Cassiskirschen mit Walnusseis <sup>1,6,8,9,12</sup>

57.50 €

## DEL FAVERO'S WINTERMENÜS (4 GÄNGE)

### MENÜ 3

Hausgemachter Maronen-Chili-Cappuccino <sup>6</sup>  
Gnoccis auf Wildschweinragout und Preiselbeeren <sup>1,4,9,d</sup>  
Krosse halbe Ente mit Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelgratin und Apfelkren <sup>4,5,6,9,d</sup>  
Geeister Kaiserschmarren mit Cassiskirschen <sup>1,6,9</sup>

64.00 €

### MENÜ 4

Duck-Roll mit Mangosauce <sup>6,7,e</sup>  
Aufgeschlagenes Kürbiscrèmesüppchen mit Kernen und Öl <sup>6,d</sup>  
Gänsebraten mit Rosinensauce, Rosenkohl in Speck, Rotkohl, Serviettenknödel und Apfelkompott <sup>1,4,5,9,10,d</sup>  
Gebratener Christstollen auf Walnußeis mit Beerenkompott <sup>1,6,9,10</sup>

67.50 €

- 1 -

DEL FAVERO'S FINGERFOOD BUFFET  
KLASSISCH  
€ 46.00 PRO PERSON

VORSPEISEN

- Beef-Tatar mit Schnittlauch 7,11,12,e  
Variation aus Maki und California Rolls mit Topping 2,3,5,6,7,9,e  
Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce auf Pumpernickel 1,9,11,e  
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Limonenöl 1,6,9,11,e

ZWISCHENGANG

- Hausgemachtes Kartoffelsüppchen mit Croûtons 1,6

HAUPTGERICHTE

*(bitte wählen Sie 3 Gerichte aus)*

- Gebratenes Dorschfilet mit Senfsauce auf Blattspinat 1,2,5,6,d  
Geschmorte Rinderroulade mit Barolojus auf Speckbohnen 1,4,5,6,d  
Del Favero's Spezial Burger mit Käse und Tomate 1,5,6,d  
Black Pepper-Tuna auf knusprigem Kartoffelschaum (rare gebraten) 2,6,d  
Penne all'arrabiata 1,d  
Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frischem Alba-Trüffel und Parmesan 6

DESSERT

*(bitte wählen Sie 2 Gerichte aus)*

- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce 1,6  
Mascarponecrème mit Beerenkompott 1,6  
Hausgemachte Schokoladentarte mit Vanillesauce 1,6,8,9,12  
Crème brûlée mit Fruchtdekor 1,6,9

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.*

Ab Nachmittags:  
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für  
5.50 € pro Person

- 2 -

## DEL FAVERO'S FINGERFOOD BUFFET SPEZIAL

€ 64.00 PRO PERSON

### VORSPEISEN

*(bitte wählen Sie 5 Gerichte aus)*

- Tuna-Tatar mit Avocado auf Kartoffelrösti 7,12
- Roastbeefröllchen mit Remouladensauce und Gurkensalat 1,a,c
- Kleine Sushivariation 2,3,6,7,12,g
- Räucherlachs mit Senf-Dillsauce auf Pumpernickel 2,11
- Gebackene Garnele in Tempura mit Aioli-Dip 3,6
- Beef-Tatar mit Schmand und Schnittlauch 7,11,12,e
- Räucherlachsrollchen gefüllt mit Frischkäse, Trüffel und Schnittlauch 2,6
- Hausgemachte Käsekrauter mit Honigsenfsauce auf Berglinsen 4,6,11,12,d

### HAUPTGERICHTE

*(bitte wählen Sie 4 Gerichte aus)*

- Clubsandwich mit Salat und Käse 1,6,e
- Königsberger Klopse mit Kapernsauce auf Speckbohnen 1,5,6,d
- Garnelen mit Aioli auf Ciabatta 1,6
- Black Angus-Filet mit Barolosauce auf Selleriepüree 1,5,6
- Tuna-Steak mit Teriyakisauce auf Wokgemüse 2,7,11
- Steinpilzrisotto mit Rucola und Parmesan 6
- Del Favero's Spezial Burger mit Käse und Tomate 1,5,6,d
- Zanderfilet mit Morchelsauce auf Spitzkohl à la crème 1,5,6,d
- Tagliatelle in Butter und Parmesan mit Trüffel 1,6,d

### DESSERT

*(bitte wählen Sie 3 Gerichte aus)*

- Zitrussorbet mit Wodka
- Crème brûlée mit Fruchtdekor 1,6,9
- Schokoladenmousse mit Beerenkompott 1,6,8,9,12
- Hausgemachter Cheesecake mit Beerenkompott 1,6,9
- Crêpes gefüllt mit Apfelmus dazu Vanillesauce 1,6,9
- Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Vanillesauce 1,6,8,9,12
- Kleine Käsevariation mit Feigensenf 6

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.*

Ab Nachmittags:

1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für 5,50 € pro Person



- 3 -

## DEL FAVERO'S BRUNCH BUFFET

€ 42.50 PRO PERSON

### KALTE SPEISEN

Marmelade, Honig, ital. Aufschnittplatte und ital. Käseauswahl, <sup>6</sup>  
Auswahl an ofenfrischen Brötchen, Sauerteigbrot mit Tomatendip, <sup>1</sup>  
knackiger Obstsalat, Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Basilikum, <sup>6,e</sup>  
geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce, kleine Sushi-Variation, <sup>2,3,6,7,9,12</sup>  
Vitello Tonnato, Roastbeef auf Pestokartoffelsalat <sup>2,6,11,e</sup>

### WARME SPEISEN

Frisch zubereitetes Rührei mit Speck <sup>6</sup>  
Hausgemachte Königsberger Klopse mit Speckbohnen und Kartoffelschaum <sup>1,5,6,d</sup>  
Gebratenes Zanderfilet mit Morchelsauce auf Spitzkohl à la crème und Kartoffelschaum <sup>1,5,6,d</sup>

### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce <sup>1,6</sup>  
Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenkompott <sup>1,6,8,9,12</sup>

### GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Orangen- & Apfelsaft

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 25 Personen möglich ist.*

Ergänzend am Nachmittag:  
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für  
5.50 € pro Person

- 4 -

## DEL FAVERO'S KLEINES BUFFET

€ 37.00 PRO PERSON

### VORSPEISEN

Verschiedene Wurstspezialitäten mit Salaten und Dips 1,6,9,11,a,e,g

Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan 1,(8,9),11,e

Vitello Tonnato 2,6,11,e

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico 6

Sauerteigbrot mit Tomatendip 1

### HAUPTGERICHT

Farfalle mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,

Pilzrahmsauce und Basilikum 1,6,d

### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce 1,6

Mascarponecrème mit Erdbeerkompott 1,6

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 20 Personen möglich ist.*

Ergänzend am Nachmittag:

1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für

5.50 € pro Person

- 5 -

## DEL FAVERO'S ART BUFFET

€ 39.00 PRO PERSON

### VORSPEISEN

Vitello Tonnato 2,6,11,e

Sushi Variation aus Maki und California Rolls 2,3,6,7,9,12

Tunatatar auf Avocadosalat 2,3,6,7,9,12

Sauerteigbrot mit Tomatendip 1,e

### HAUPTGERICHT

Hausgemachte Rinderroulade mit Speckbohnen und Kartoffelschaum 4,5,6,d

### DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce 1,6,9

Hausgemachte Schokoladentarte mit Beerenkompott 1,6,8,9,12

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 20 Personen möglich ist.*

Ergänzend am Nachmittag:

1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für

5.50 € pro Person

- 6 -

## DEL FAVERO'S ASIA BUFFET

€ 46.50 PRO PERSON

### VORSPEISEN

Verschiedene hausgemachte Sushi-Spezialitäten 2,3,6,7,9,12

Marinierte Teriyakispieße 7,12

Edamame 12

Garnelensalat mit Glasnudeln, Zucchiniestreifen und Cherrytomaten 3,6,e

Caesar Salad mit Parmesan und Croûtons 1,6,9,11,e

Sauerteigbrot mit Tomatendip e

### HAUPTGERICHT

Rindergeschneitztes mit asiatischem Wokgemüse und Wasabi-Püree 1,6,7,12

### DESSERT

Crème Brûlée von der Kokosmilch 1,6,9

Helle und dunkle Profiteroles 1

Kleine Käsevariation mit Feigensenf 6

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.*

Ergänzend am Nachmittag:

1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für

5.50 € pro Person

- 7 -

## DEL FAVERO'S GRILL BUFFET

€ 47.50 PRO PERSON

### VORSPEISEN

Verschiedene Gemüsesticks mit Kräuterquark <sup>6,e</sup>

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto <sup>6,(8,9),e</sup>

Verschiedene Salate (Gurken-, Kartoffel- & Nudelsalat) mit mehreren Dips <sup>1,6,9,12,a,e</sup>

Hausgemachte Antipasti <sup>e</sup>

Sauerteigbrot mit Tomatendip <sup>1,e</sup>

### HAUPTGERICHTE

Verschieden marinierte Steaks wie Rind, Pute und Lamm

Garnelenspieße mit Gemüse <sup>3</sup>

Gebatene Lachsschnitte <sup>1</sup>

Auswahl an kleinen Würsten <sup>1</sup>

Dazu verschiedene Saucen und Beilagen:

Aioli Dip, Barbecue- und Kräutersauce, Bohnen, Ratatouille-Gemüse,

Rosmarinkartoffeln und Pommes Frites <sup>6,11,12,a,e,g</sup>

### DESSERT

Frischer Obstsalat <sup>g</sup>

Käse-Variation mit Feigensenf <sup>6</sup>

Hausgemachter Cheesecake mit Fruchtkompott <sup>1,6,9</sup>

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 25 Personen möglich ist.*

Ergänzend am Nachmittag:

1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für

5.50 € pro Person

- 8 -

## DEL FAVERO'S KLASSIKER BUFFET

€ 59.50 PRO PERSON

### VORSPEISEN

- Variation unserer Wurstspezialitäten mit verschiedenen Dips 6,11,a,g  
Variation unserer Japanischen Sushispezialitäten mit Teriyakisauce 2,3,6,7,9,12  
Vitello Tonnato 2,6,11,e  
Thunfischtatar mit Avocado 7,12,e  
Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan 1,(8,9),11,e  
Gurkensalat in Rahm a,e  
Sauerteigbrot mit Tomatendip 1,e

### SUPPE

- Aufgeschlagene Hummercrèmesuppe mit Estragon 3,4,5,d

### HAUPTGERICHTE

- Rosa gebratenes Rinderfilet mit Barolosauce, gebratenen Steinpilzen und Selleriepüree 1,5,6,d  
Gebratenes Zanderfilet mit Morchelsauce auf Spitzkohl a la crème 1,5,6,d

### DESSERT

- Schokoladentarte mit Kirschkompott 1,6,8,9,12  
Helle und dunkle Profiteroles 1  
Französisch-Italienische Käsevariation mit Feigensenf 6  
Marzipan-Mohncreme mit Amarettokirsche 6,9

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.*

Ergänzend am Nachmittag:  
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für  
5.50 € pro Person

- 9 -

## DEL FAVERO'SS SPEZIAL BUFFET

€ 59.50 PRO PERSON

### VORSPEISEN

- Auswahl unserer japanischen Sushi-Spezialitäten 2,3,6,7,9,12
- Verschiedene Wurstspezialitäten 6,11,a,g
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum 6
- Roastbeef auf Kartoffelsalat e
- Räucherlachsplatte mit Senf-Dill-Sauce 11
- Rucolasalat mit Pinienkernen und frischem Parmesan 1,(8,9),11,e
- Gambas-Zucchini Salat mit Cherrytomaten 3,6,e
- Sauerteigbrot mit Tomatendip 1,e

### SUPPE

- Getrübte Kartoffelsuppe mit gebratenen Gambas 3,6

### HAUPTGERICHTE

- Rinderfilet Wellington mit Sauce Béarnaise, Speckbohnen und Kartoffelpüree 5,6,d
- Gebratenes Doradenfilet auf grünem Spargel mit knusprigem Kartoffelschaum 1,6

### DESSERT

- Mascarponecrème mit Erdbeerkompott 1,6
- Hausgemachter Cheesecake mit Vanillesauce 1,6,9
- Helle und dunkle Profiterols 1
- Französisch-Italienische Käseplatte 6

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.*

Ergänzend am Nachmittag:  
1 Stück Kuchen und 1 Tasse Kaffee für  
5.50 € pro Person

## DEL FAVERO'S TAGUNGEN UND SEMINARE

Unsere Veranstaltungsräume eignen sich auch hervorragend für Tagungen und Seminare. Wir bieten Tagungspauschalen ab einer Teilnehmerzahl von 20 Personen an. Bei einer geringeren Teilnehmerzahl berechnen wir zusätzlich eine Raummiete.

Einen Full-HD Beamer mit VGA- und HDMI-Eingang sowie eine Leinwand (199 cm x 112 cm) stellen wir Ihnen für 125.00 € zur Verfügung.

Ein Flipchart mit Papier und Stiften stellen wir Ihnen für 20.00 € auf.



**TAGUNGSPAUSCHALE NR. 1**  
**MITTAGESSEN, KAFFEIPAUSEN & WAHLWEISE ABENDESSEN**

Kaffeepause mit Kaffee und Tee

Mittagessen im Veranstaltungsraum oder im Restaurantbereich  
2-Gang Menü (nach Absprache)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke sind während der ganzen Tagung inklusive

**49.00 € pro Person**

mit 3-Gang-Menü am Abend (nach Absprache) **69.00 € pro Person**

mit 4-Gang-Menü am Abend (nach Absprache) **79.00 € pro Person**

**TAGUNGSPAUSCHALE NR. 2**  
**FRÜHSTÜCK, MITTAGESSEN, KAFFEIPAUSEN & WAHLWEISE ABENDESSEN**

Frühstück mit einer leckeren Aufschnittplatte,  
eine Auswahl an frischen Brötchen <sup>1</sup>

Quark, Marmelade, Butter <sup>6</sup>

verschiedene kleine Vorspeisen <sup>a,c</sup>

dazu ein Glas frisch gepresster Orangensaft, Kaffee und Tee

Mittagessen im Veranstaltungsraum oder im Restaurantbereich  
2-Gang Menü (nach Absprache)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke sind während der ganzen Tagung inklusive

**59.00 € pro Person**

mit 3-Gang-Menü am Abend (nach Absprache) **85.00 € pro Person**

mit 4-Gang-Menü am Abend (nach Absprache) **95.00 € pro Person**

## DEL FAVERO'S CATERING-PARTYSERVICE

Sollten Sie Ihre Veranstaltung nicht im DEL FAVERO's ausrichten wollen, bieten wir Ihnen gerne unseren Catering Service an. Die folgenden Seiten sollen Ihnen einen Überblick über die Vorteile eines Caterings durch unser Haus geben. Unsere Menü- und Buffetangebote haben Sie bereits kennen gelernt. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü oder Buffet nach Ihren Vorstellungen und den Möglichkeiten am Veranstaltungsort zusammen.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen zusätzlich ein Küchenteam bereit und kochen in Ihrem Hause oder Ihrem individuellen Veranstaltungsort - so sind Sie unser Gast an Ihrem eigenen Tisch. Unsere Buffetangebote servieren wir Ihnen ab einer Anzahl von 20 Personen. Unter dieser Personenzahl bieten wir Ihnen ein stilvolles Tischbuffet an. Des Weiteren ist eine Preisliste angefügt, auf der Sie alle eventuell benötigten Materialien aufgelistet finden. Selbstverständlich stellen wir Ihnen die für Ihre Wünsche anfallenden Kosten an Leihartikeln detailliert in einem Angebot zusammen.

Darüber hinaus stehen wir Ihnen vorab bei einer persönlichen Absprache bei der Auswahl des Aperitifs, begleitender Weine, einem abrundenden Digestif und der Dekoration hilfreich zur Seite. Ihre Feier soll Ihre ganz persönliche Note bekommen.

Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von zur Zeit 7% auf Speisen (Waren) und 19% auf Getränke, Ausstattung und Personal (Dienstleistungen). Sobald Sie ein Komplett-Catering mit Personal bei uns buchen sind wir verpflichtet auf alle Leistungen 19% MwSt. zu berechnen, da wir Ihnen eine Dienstleistung verkaufen.

**PORZELLAN***pro Stück*

Brotteller	16 cm	0,60 €
Vorspeisen- und Dessertteller	27 cm	0,70 €
Speiseteller	31 cm	0,90 €
Tiefer Teller	27 cm	0,90 €
Pastateller	29 cm	0,90 €
Suppentasse mit Untertasse		1,50 €
Kaffeetasse mit Untersatz		1,90 €
Salz- und Pfefferstreuer im Set		3,00 €
Milchkännchen und Zuckerdose im Set		4,00 €
Aschenbecher		2,50 €

**BESTECKE***pro Stück*

Menümesser		0,90 €
Menügabel		0,90 €
Menüöffel		0,90 €
Kuchengabel		0,90 €
Kaffeelöffel		0,90 €
Dessertlöffel		0,90 €
Brotmesser		0,90 €

**GLÄSER***pro Stück*

Wasserglas		1,00 €
Wassertumbler		1,00 €
Weißweinglas		1,00 €
Rotweinglas		1,30 €
Sektglas		1,30 €
Champagnerglas		1,70 €
Longdrinkglas		1,20 €
Whiskeytumbler		1,20 €
Grappaglas		1,40 €
Schnapsglas		1,40 €
Bierglas		1,40 €
Weizenbierglas		1,40 €

**SERVICEBEDARF ALLGEMEIN** **pro Stück**

rundes Tablett (schwarz)	ø 40 cm	3,50 €
Platzteller	ø 31 cm, silbern	3,50 €
Sauciere		3,00 €
Sekt-/Weinkühler		6,50 €
Thermoskanne	1,5 l	6,50 €
Chafing-Dish		35,00 €
Tischdecke		9,00 €
Serviette Stoff		4,50 €
Serviette Papier		2,00 €
Glas für Teelicht		3,00 €
große Teelichter	12 Stk., 6 cm	14,50 €
Kerzenleuchter (3-armig)	22 cm hoch	6,50 €
großer Kerzenleuchter (5-armig)	100 cm hoch	35,00 €
Kerze für Kerzenleuchter		1,20 €
Laternen weiß	36 cm hoch	25,00 €
Windaschenbecher		3,50 €
Standaschenbecher		35,00 €
Standmülleimer		28,00 €

**TISCHE UND STÜHLE** **pro Stück**

Tisch rund	ø 150 cm	35,00 €
Tisch rund	ø 180 cm	45,00 €
Tisch rund	ø 200 cm	55,00 €
Tisch rechteckig	80 x 180 cm	30,00 €
Tisch rechteckig	80 x 220 cm	40,00 €
Holzklappstuhl		7,50 €
Sitzkissen, cremefarben		3,50 €
Holzstuhl mit Ledersitz		14,00 €
Set zwei Bierbänke & Tisch		35,00 €
Hussenset für zwei Bierbänke & Tisch, weiß		60,00 €
Stehtisch		25,00 €
Stehtischhülle, weiss oder schwarz		30,00 €

**MOBILIAR** **pro Stück**

Getränkekühlschrank	klein	75,00 €
Getränkekühlschrank	groß	95,00 €
Heizstrahler (Gas)		105,00 €
Propangasflasche	11 kg	85,00 €
Riesenschirm mit Fuß, rund	ø 3,50 m	95,00 €
Riesenschirm mit Fuß, eckig	3 x 3 m	125,00 €
Garderobe mit 25 Bügeln		65,00 €
Bierbartheke		nach Absprache
Festzelte		nach Absprache
Tanzfläche		nach Absprache

**TRANSPORTABLE KÜCHEN****pro Stück**

Kaffeemaschine	200 Tassen/Std.	135,00 €
Kaffeefilter	50 Stk.	6,00 €
Elektro-1-Plattenkocher		65,00 €
Elektro-2-Plattenkocher		95,00 €
Tiefkühltruhe		95,00 €
Bankettwagen, 1-türig		160,00 €
Elektro Self Cooking-Station	klein	550,00 €
Elektro Self Cooking-Station	groß	995,00 €
Doppelfriteuse		160,00 €
Salamander		120,00 €
Tellerwärmer		120,00 €

**PERSONAL****pro Stunde**

Servicekraft	45,00 €
Koch	45,00 €
Aufbauhelfer, Spüler	35,00 €
Veranstaltungsleiter	60,00 €
Küchenchef	65,00 €
Barkeeper	45,00 €

**ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE**

1 Weizen / 2 Fisch / 3 Krebstiere / 4 Schwefeldioxide und Sulfite / 5 Sellerie / 6 Milch und Laktose  
7 Sesamsamen / 8 Mandeln / 8.2 Walnüsse / 8.9 Pinie / 9 Eier / 10 Lupinen / 11 Senf / 12 Soja  
a Farbstoff / d Geschmacksverstärker / e geschwefelt / g gewachst / h Süßungsmittel/Phenylalanin  
i Phosphat / j coffeinhaltig / k chininhaltig