

IHR CATERING-  
MIT UNS  
IN GUTEN HÄNDEN  
GESELLIG FEIERN  
GEMÜTLICHE  
HOTELZIMMER  
OPTIMALER SERVICE  
ERWARTUNGEN AN DEN TAG  
SOLIDE QUALITÄT  
AUSGEW. OGENES  
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, herhaft garniert	2,90	wählen Sie zwischen ausgestochenem Weißbrot und Pariser Baguette mit:	
auch als Vollkornbrötchen erhältlich	3,20	Kräuterfischkäse und gegrillten Zucchini-scheiben	2,70
<b>Ciabatta</b> (Mindestanzahl auf Anfrage)		geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich-Apfelsahne mit frischem Dill	3,00
halbe belegte, luftige Pantoffelbrote mit:		saftigen Maispoulardenscheiben, exotisch garniert	3,00
sonnengereiften Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	2,80	Mailänder Salami und Oliven aus der Toskana	3,00
mediterranem Frischkäse, Rucola, Strauch-tomaten und Pinienkerne	2,90	Bayrischem Camembert, Preiselbeeren und Orangenzenen	3,00
Kräuter-Crème-Fraiche und saftigem Koch-schinken herhaft garniert	3,00	Tete de Moine – geriebener Mönchskopf-käse – und roten Trauben	3,00
Kräuterfrischkäse, geräucherter Putenbrust und getrockneten Tomaten	3,00	gebratenem Thunfisch im Sezuanpfeffer-mantel mit Koriander	3,80
Schnittlauchquark und gebackenem Pfannenschnitzel	3,00	gebeiztem Lachs und Limone-Dill-Senf-sauce	3,60
gerauchter Illerforelle und Preiselbeersahne	3,20	rosa gebratenem Roastbeef vom Weiderind, Remouladensauce und Riesenkapern	3,60
zartem Schweinefilet, Ananas-Mangochutney und Sesam	3,40	Entenbrustscheiben, lackiert mit Pflaumensauce und Sesam	3,50
rosa gebratenem Roastbeef vom Weiderind, Remouladensauce und Riesenkapern	3,80		
geräuchertem Lachs und Limetten-Dill-Sauce	3,80		
Mailänder Salami, luftgetrocknetem Parma-schinken, Rucola und Parmesan	3,80		

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

# Party-Service und Catering

Fingerfood im Gläschen und Schälchen		Vegetarisches	
	€/Stk.		€/Stk.
Mediterrane Hackfleischbällchen mit Ratatouillegemüse und Mozzarella gratiniert	3,00	<b>Ein Ausdruck eines bewussten Lebensstils, einer gesunden und vollwertigen Ernährungsweise</b>	
Antipastigemüse mit Parmesan, Toskanischen Oliven und Crostini	3,00	Vitaminreiche Gemüesticks mit hausgemachtem Schnittlauchfrischkäse	2,30
Marinierte und gebrillierte Austernpilze mit Rucola und Parmesanchip	3,20	Kleine Schwarzbrot scheiben mit Frischkäse, knackiger Gurke, Strauchtomaten, Fenchel und Gartenkresse	2,30
Putenbrustwürfel asiatisch mariniert auf Wokgemüsesalat mit schwarzem Sesam	3,20	Auberginenröllchen mit eingekochten Tomaten und mariniertem Fetakäse	2,60
Geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten, luftgetrocknetem Parmaschinken und frischem Basilikum	3,50	Gebratene Zucchini Scheiben mit Kräutern aromatisiert, eingelegte Strauchtomaten und Basilikumpesto	2,70
Eingelegter Tafelspitz in Radieschen- Gewürzgurken-Schnittlauchvinaigrette	3,90	Dreierlei knackige Rohkostsalate mit leichtem Joghurtdressing im Gläschen angerichtet	2,90
Entenbrustscheiben mit Pflaumendip lackiert und Sesam	4,20	Cherry-Strauchtomaten mit marinierten Büffelmozzarellakugeln und frischem Basilikum	2,90
Lachstatar mit Limone und frischem Dill mariniert	4,20	Antipasti-Gemüse mit mediterranen Kräutern und Parmesanchip	3,00
Eingelegte Riesengarnele mit Zitronenöl mariniert, Portwein-Melonenkugeln und Minze	4,30	<b>Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Mindestanzahl der Fingerfood-Gerichte pro Stück auf Anfrage erfolgt.</b>	
Riesengarnele im Speckmantel gebraten auf Balsamico-Linsensalat und Crostini	4,80		

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

# Party-Service und Catering

## Rustikales Buffet – kalt ein echter Hingucker für's Auge

(ab 20 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

Schwarzbröt und Baguette aus dem Ofenrohr

**€ 23,00**

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

(ab 25 Personen)

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

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

Pennenuedelsalat 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 Maispoulardenbrust auf Orangen-Fenchelsalat

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

Hausgebeizter Lachs auf gebratenen Zucchini-scheiben mit Limonen-Dill-Senfsauce

Dreierlei Käsesorten aus Südtirol

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

**€ 30,00**

# Party-Service und Catering

## Feinschmeckerbuffet – kalt Das gönnt man sich nicht jeden Tag

(ab 25 Personen)

Vitello tonnato vom Kalbfleisch in Thunfischsauce

Rotholzlachs mit Dill-Senfsauce

Thunfisch in schwarzem Pfeffermantel angebraten auf marinierten Garkenspaghetti 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

€ 36,50

## Schwäbisch-Bayrisches Buffet

(ab 25 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 Leberkäse mit süßem Senf, Fleischpflanzerl, mariniert Tafelspitz mit Radieschen-Gurken-Schnittlauch-Vinaigrette, Obazda und Griebenschmalz, rustikal ausgarniert

Bayrischer Krautsalat mit Speck

Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln nach Oma Feyers Rezeptur

Dazu servieren wir ofenfrisches Bauernbrot, Partybrötchen und Baguette

warme Speisen:

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

€ 30,50

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

# Party-Service und Catering

## vegetarisches Buffet gesund, vitaminreich & vollwertig

(ab 25 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

Mariniert 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 Aquarellrisotto und mediterranem Gemüse

**€ 27,00**

## 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-Sahnemeerrettich

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

**€ 38,00**

**Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer**

# Party-Service und Catering

## Mediterranes Buffet - das schmeckt wie im Urlaub

(ab 25 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

**€ 36,50**

## Brunchbuffet - genießen Sie Frühstück und Mittagessen zusammen

(ab 25 Personen)

Hausgebeizter Norwegischer Lachs mit Limetten-Dill-Senfsauce

Gebratene Black Tiger Riesengarnelen auf mediterranem Antipasti-Gemüse

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

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:

Münchener Weisswürste mit süßem Senf

Schweinefilet im Speckmantel gebraten mit gebratenem Gemüse und Aquarellorisotto

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

**€ 33,00**

**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	€ 4,50
Brätknödel und Backerbsen	€ 4,60
Maultaschen und Röstzwiebeln	€ 4,80
Grießknödel und Schnittlauch	€ 4,60
Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Käsecroutons	€ 4,80
Italienische Gemüsesuppe mit Makkaroni, Parmesan und Olivenöl	€ 5,50

## Cremesuppen: (ca. 200 ml)

Schwäbische Kartoffelrahmsuppe mit Wurzelgemüse und Schnittlauch	€ 5,00
Tomatencremesuppe mit Croutons	€ 5,00
Karotten-Ingwercremesuppe	€ 5,20
Parmesancremesuppe mit gebackenem Pancetta	€ 5,20
Steinpilzrahmsuppe mit mildem Knoblauch	€ 6,50

## Eintöpfe (ca. 350 ml)

Schwäbischer Linseneintopf mit Speck und Gemüse	€ 6,90
Erbseneintopf mit Gemüse und Wienerle	€ 6,90
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	€ 7,80
Gaisburger Marsch mit Gemüse, Spätzle, gekochtem Rindfleisch und Röstzwiebeln	€ 6,50

**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 Zucchinischeiben 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

# 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 Maispoulardenbrust 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 Cocktailedip

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-Sahnemeerrettich

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 13,50

Medaillons von der Putenbrust unter der Tomaten-Basilikum-Mozzarellahaube 13,80

Saftig gebratene Maispoulardenbrust 14,50

Piccata Milanese von der Putenbrust mit Tomatensauce 11,50

## vom Schwein

Mediterrane Hackfleischlasagne mit Mozzarella gratiniert 9,00

Saftiger ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce 12,90

Paniertes Pfannenschnitzel vom Schweinerücken mit Bratensauce 9,80

Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Stroganoff“ mit Pilzen, Gurken und Tomaten gebraten 14,20

Saftige Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce 14,50

Saltimbocca vom Schweinefilet im Salbei-  
Parmaschinkenmantel 15,50

## vom Rind und Kalb

Ungarisches Rindergulasch geschmort  
in kräftiger Sauce mit Paprika 15,80

Eingelegter Fränkischer Sauerbraten 16,00

Geschmorte Rinderroulade  
in Rotweinsauce 16,50

**€/Portion**

Geschmarter Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen 15,80

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons 15,80

## vom Fisch

Welsfilet unter der Meerrettichkruste mit Schnittlauchsauce 17,00

Kabeljaufilet mit Weißweinsauce 19,00

Lachsfilet mit Parmesan gefüllt  
und Tomatensauce 20,00

## Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Champignons und Zwiebelschmelze 10,50

Gnocchi mit Walnüssen, Trauben, und Rucola in Gorgonzolasauce 11,80

Penne mit Oliven, Zwergtomaten, Rucola, Artischocken, gratiniert mit Parmesan und Pesto 10,50

Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Mozzarella überbacken mit Tomatenrisotto 12,50

Waldpilze in Kräuter-Sahnesauce mit Brezel-Serviettenknödel 13,00

# Party-Service und Catering

Warne Beilagen		Salate	
	€/Portion		€/kg
Hausgemachte Eierspätzle	2,90	Rote Bete-Salat mit Mozzarella und Rucola	22,50
Schupfnudeln	3,20	Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Rucola	15,60
Schwäbische Krautschupfnudeln	3,20	Tomaten-Mozzarellasalat mit Mango und Basilikum	22,80
Krautspätzle	3,00	Nudelsalat mit Mayonnaise, Mais, Paprika, Erbsen und Schinken	16,00
Tagliatelle	2,80	Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln	15,80
Wilde Rosmarinkartoffeln	2,80	Weißkrautsalat mit Speck	14,50
Kartoffelgratin	4,50	Karottensalat mit Sauerrahm und Ananas	15,00
Bouillonkartoffeln	3,20	Kohlrabisalat mit Joghurt-Schnittlauch-dressing	15,00
Brezel-Serviettenknödel	3,50	Rotkrautsalat mit Preiselbeeren und Apfeldressing	15,00
Kartoffelknödel	3,20	Rettichsalat mit Schnittlauch	15,00
Rotkraut nach Oma Feyrers Rezept	4,20	Paprika-Bohnensalat	16,00
Sauerkraut	3,20	Bauersalat mit Paprika, Oliven, Gurken, Mais und roten Zwiebeln	18,50
Basmatireis	2,80	Eingelegter Salat von Zucchini, Aubergine, Paprika und Kirschtomate	19,80
Risotto	3,80	Gurkensalat in Dill-Sauerrahmsauce	15,00
		Shrimpsalat mit Champignons, Ananas, grünem Spargel und Dill	29,50
		Blattsalate mit Hausdressing	3,90
<b>Gemüse</b>		<b>Empfohlene Menge pro Person:</b> <b>Nur Salat als Beilage ca. 300g /Person</b> <b>Bei weiteren Beilagen ca. 200g/Person</b>	
Marktgemüse der Saison	5,40		
Kohlrabirahmgemüse	4,50		
Glaciertes Karottengemüse	4,50		

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

# *Party-Service und Catering*

## Desserts im Glas oder Schälchen serviert

	€/Stk
Mousse von weißer Schokolade	5,10
Mousse von heller Schokolade	5,10
Mousse von dunkler Schokolade	5,10
Grießflammerie mit Beerengrütze und Vanillesauce	5,60
Basilikum-Sauerrahmmousse mit Himbeermarksauce	5,40
Panna Cotta mit Brombeersauce	5,50
Mango-Joghurtcreme	5,50
Obstsalat von frischen Früchten	5,50



## Sonstige Leistungen

## Mitarbeiter

Für Servicekräfte und Köche zur Betreuung Ihrer Veranstaltung berechnen wir

- |  |              |
|--|--------------|
| • Montag bis Samstag von 09:00 Uhr - 20:00 Uhr | € 43,00/Std. |
| • Montag bis Samstag von 20:00 Uhr - 24:00 Uhr | € 49,00/Std. |
| • Montag bis Freitag von 24:00 Uhr - 03:00 Uhr | € 57,00/Std. |
| • Sonntag                                      | € 60,00/Std. |
| • Küchenchef                                   | € 65,00/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.

# Planungshilfen

## Kulinarische Checkliste

Datum der Veranstaltung:

Zeitplan der Veranstaltung:

Teilnehmerzahl:

Beginn am \_\_\_\_\_ um \_\_\_\_\_ Uhr  
 Ende am \_\_\_\_\_ um \_\_\_\_\_ Uhr  
 \_\_\_\_\_ Personen

	(gewünschtes bitte ankreuzen)	Ja	Nein	Bemerkung
Zum Empfang der Teilnehmer:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• als Begrüßungstrunk</li> </ul>			
Empfangsparty am Vorabend:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• als Welcome-Party</li> <li>• als Cocktailparty           <ul style="list-style-type: none"> <li>– mit Appetithappen</li> <li>– ohne Appetithappen</li> </ul> </li> </ul>			
Zum Frühstück:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reichhaltiges Buffet</li> </ul>			
Erfrischungen im Konferenzraum:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Getränke</li> </ul>			
Kaffeepause, vormittags	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mit gemeinsamem Imbiss</li> <li>• ohne gemeinsamen Imbiss</li> </ul>			
Mittagessen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menü zur Auswahl</li> <li>• Business-Lunch</li> <li>• À la carte-Essen</li> </ul>			
Kaffeepause, nachmittags:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Gebäck</li> <li>• ohne Gebäcke</li> <li>• zuzüglich kalte Getränke</li> </ul>			
Abendessen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• festliches Dinner</li> <li>• Spezialitäten-Buffet</li> </ul>			
Bemerkung: (Zeitpunkt der Reden, weitere Tagungsgeräte, Sonderwünsche u. a.)				
Räumlichkeiten:	Tagungsraum:	Personen		
	Gruppenräume:	Personen		
	Raum/Mittagessen:	Personen		
	Raum/Abendessen.	Personen		
Rahmenprogramme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siehe unser Angebot</li> </ul>	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 Rahmenprogramm

\_\_\_\_\_      
\_\_\_\_\_      
\_\_\_\_\_      
\_\_\_\_\_

## Das Getränkeangebot

\_\_\_\_\_      
\_\_\_\_\_      
\_\_\_\_\_      
\_\_\_\_\_

## Unsere Mitarbeiter

Freundlich, höflich      
Zuvorkommend, aufmerksam      
Fachliche Kompetenz      
Sonstiges \_\_\_\_\_

## Die Preiswürdigkeit

Restaurant      
Gesellschaftsräume      
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.

## Auftragerteilung

Mit Auftragerteilung 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 großer 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 georderten Waren und bestätigt den Erhalt. Eventuelle Unstimmigkeiten sind bei Abnahme sofort mitzuteilen. Wir behalten uns das Recht der zumutbaren Nachbesserung und/oder Nachlieferung vor.

## 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.

## Lieferung

Die Lieferung erfolgt nach Anfrage.

## Leihgeschirr und Ausstattung

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

## 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 Geschirrteile sowie Dekomaterial bei Lieferung oder Abholung, nicht mehr kostenlos storniert werden kann. Nicht innerhalb 3 Tage vor Auftrag abbestelltes Mobiliar, Gläser-, Besteck- und Geschirrteile 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.