

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

*Informationen zu*

• *Angebot* • *Individuelle Organisation*

**HOTEL**  
**RESTAURANT**  
**FEYRER**

*Bahnhofstraße 18 • 89250 Senden*

# Was wir bieten

## Angebotsvorschläge für Feiern

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

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

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

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

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

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

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

Mit herzlichen Grüßen

Markus Kreutle

# Party-Service und Catering

## Fingerfood

### Brötchen, Schnittchen und Co. €/Stk.

halbes belegtes Brötchen mit feinsten Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region, herzhafte garniert 2,90

auch als Vollkornbrötchen erhältlich 3,20

### Ciabatta (Mindestanzahl auf Anfrage)

halbe belegte, luftige Pantoffelbrote mit:

sonnengereiften Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto 2,80

mediterranem Frischkäse, Rucola, Strauchtomaten und Pinienkerne 2,90

Kräuter-Crème-Fraiche und saftigem Kochschinken herzhafte garniert 3,00

Kräuterfrischkäse, geräucherter Putenbrust und getrockneten Tomaten 3,00

Schnittlauchquark und gebackenem Pfannenschnitzel 3,00

gerauchter Illerforelle und Preiselbeersahne 3,20

zartem Schweinefilet, Ananas-Mangochutney und Sesam 3,40

rosa gebratenem Roastbeef vom Weiderind, Remouladensauce und Riesenkapern 3,80

geräuchertem Lachs und Limetten-Dill-Sauce 3,80

Mailänder Salami, luftgetrocknetem Parmaschinken, Rucola und Parmesan 3,80

### Canapès (Mindestanzahl auf Anfrage) €/Stk.

wählen Sie zwischen ausgestochenem Weißbrot und Pariser Baguette mit:

Kräuterfischkäse und gegrillten Zucchinis Scheiben 2,70

geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich-Apfelsahne mit frischem Dill 3,00

saftigen Maispoullardenscheiben, exotisch garniert 3,00

Mailänder Salami und Oliven aus der Toskana 3,00

Bayrischem Camembert, Preiselbeeren und Orangenzenen 3,00

Tete de Moine – geriebener Mönchskopfkäse – und roten Trauben 3,00

gebratenem Thunfisch im Sezuanpfeffermantel mit Koriander 3,80

gebeiztem Lachs und Limone-Dill-Senf-sauce 3,60

rosa gebratenem Roastbeef vom Weiderind, Remouladensauce und Riesenkapern 3,60

Entenbrustscheiben, lackiert mit Pflaumensauce und Sesam 3,50

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

# Party-Service und Catering

## Fingerfood im Gläschen und Schälchen

€/Stk.

Mediterrane Hackfleischbällchen mit Ratatouillegemüse und Mozzarella gratiniert	3,00
Antipastigemüse mit Parmesan, Toskanischen Oliven und Crostini	3,00
Marinierte und gegrillte Austernpilze mit Rucola und Parmesanchip	3,20
Putenbrustwürfel asiatisch mariniert auf Wokgemüsesalat mit schwarzem Sesam	3,20
Geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten, luftgetrocknetem Parmaschinken und frischem Basilikum	3,50
Eingelegter Tafelspitz in Radieschen-Gewürzgurken-Schnittlauchvinaigrette	3,90
Entenbrustscheiben mit Pflaumendip lackiert und Sesam	4,20
Lachstatar mit Limone und frischem Dill mariniert	4,20
Eingelegte Riesengarnele mit Zitronenöl mariniert, Portwein-Melonenkugeln und Minze	4,30
Riesengarnele im Speckmantel gebraten auf Balsamico-Linsensalat und Crostini	4,80

## Vegetarisches

**Ein Ausdruck eines bewussten Lebensstils, einer gesunden und vollwertigen Ernährungsweise**

€/Stk.

Vitaminreiche Gemüsesticks mit hausgemachtem Schnittlauchfrischkäse	2,30
Kleine Schwarzbrotzscheiben mit Frischkäse, knackiger Gurke, Strauchtomaten, Fenchel und Gartenkresse	2,30
Auberginenröllchen mit eingekochten Tomaten und mariniertem Fetakäse	2,60
Gebratene Zucchini-scheiben mit Kräutern aromatisiert, eingelegte Strauchtomaten und Basilikumpesto	2,70
Dreierlei knackige Rohkostsalate mit leichtem Joghurtdressing im Gläschen angerichtet	2,90
Cherry-Strauchtomaten mit marinierten Büffelmozzarellakugeln und frischem Basilikum	2,90
Antipasti-Gemüse mit mediterranen Kräutern und Parmesanchip	3,00

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

**Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer**

# Party-Service und Catering

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

(ab 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

Schwarzbrot 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

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

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

Mediterrane Hackfleischküchle auf Ratatouillesalat

Gebratene Maispoulardenbrust auf Orangen-Fenchelsalat

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

Hausgebeizter Lachs auf gebratenen Zucchinis Scheiben mit Limonen-Dill-Senfsauce

Dreierlei Käsesorten aus Südtirol

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

**€ 30,00**

**Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer**

# 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 Gurkenspaghetti und Wasabisauce  
Marinierte Riesengarnelen mit Portwein-Melonenkugeln und frischer Minze  
Roastbeef „rosa gebraten“ in dünne Scheiben geschnitten mit eingelegtem Gemüse  
Schweinefilet unter der Auberginen-Mandelhaube  
Marinierte Rote-Beete mit Himbeervinaigrette und Mozzarella, Walnüsse und Rucola  
Mariniertes Antipastigemüse mit mediterranen Kräutern  
Waldorfsalat mit Äpfeln, Sellerie, Ananas und Walnüssen mit Sauerrahm und Zitronensaft mariniert  
Dazu servieren wir Partybrötchen und zweierlei Baguette

**€ 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 Leberkäs mit süßem Senf, Fleischpflanzerl, marinierter Tafelspitz mit Radieschen-Gurken-Schnittlauch-Vinaigrette, Obazda und Griebenschmalz, rustikal aus garniert

Bayrischer Krautsalat mit Speck

Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln nach Oma Feyrers Rezeptur

Dazu servieren wir ofenfrisches Bauernbrot, Partybrötchen und Baguette

warme Speisen:

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

**€ 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

Marinierter Fenchel mit Orange und Dill, sonnengereiften Cherrytomaten und Parmesan

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

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

Dazu servieren wir:  
Vollkorn-Stangenbrot und Körnersemmel

warme Speisen:

Überbackene Zucchini-Schiffchen mit Tomatensugo auf Aquarelloriso 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-Senfsoße)

Gerauchte Illerforelle mit Apfel-Sahne-Seezungen

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

Pennnudelsalat 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 Spaghettini

**€ 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 Riesenkäpern

Putenspieße in Kokosmilch gegart auf Mangochutney und schwarz-weißem Sesam

Luftgetrockneter Parmaschinken und Schiffchen von der Honigmelone

Kleine, internationale Käseauswahl

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

Karotten-Ananassalat mit Joghurtdressing

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

warme Speisen:

Münchner Weisswürste mit süßem Senf

Schweinefilet im Speckmantel gebraten mit gebratenem Gemüse und Aquarelloriso

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

**€ 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 Zucchini-scheiben mit frischen  
Kräutern, Babystrauchtomaten und Pesto

Zwergtomaten mit marinierten Mini-Büffel-  
Mozzarellakugeln und frischem Basilikum

Linsensalat mit Edelpilzen, Radieschen,  
Gewürzgurken und Schnittlauch

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

**Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer**

# Party-Service und Catering

## unsere Fleischvorspeisen

### vom Geflügel

Babymaiskölbchen im Putenschinken eingewickelt mit Remouladensauce

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

Marinierte Putenspieße in Kokosmilch pochiert, mit Mangochutney

Gebatene Maispouardenbrust mit Ananas-Karottensalat

Scheiben von der Putenbrust „asiatisch“ auf Glasnudelsalat

Entenbrustscheiben am Spieß mit Pflaumenragout

Gerauchte Entenbrust auf Gemüsesalat

Geflügel-Cocktailsalat mit Pilzen und Gemüse in Kräutersauce

### vom Schwein

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

Geräucherter Schwarzwaldschinken und Kaminwurz mit eingelegten Gurken und Radieschen

Kleine Hackfleischbällchen mit Mozzarella gratiniert auf Ratatouillesalat

Mini-Medaillons vom Schweinefilet unter der Auberginen-Mandelhaube

Luftgetrockneter Parmaschinken auf Cantaloupe-Melone

Röllchen vom Schweinefilet im Salbei-Parmaschinkenmantel

### vom Rind

Saftige Roastbeefröllchen mit grünem Spargel und Cocktaildip

Kleine Rinderrouladen „asiatisch“ auf Glasnudelsalat

Scheiben vom Roastbeef auf eingelegtem Gemüse und Balsamicoglace

Marinierter Tafelspitz mit Radieschen-Gurken-vinaigrette

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

Scheiben vom Roastbeef am Spieß mit Pflaumen-Limettendip auf Glasnudelsalat

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit Zitronendressing, Rucola und Parmesan

## unsere Fisch- und Krustentiervorspeisen

Hausgebeizter Norweger Lachs mit Dill-Senfsauce

Tartar vom gebeizten Lachs mit Chilly und Limone

Roulade vom gebeizten Lachs mit Frischkäse

Weißer geräucherter Heilbutt auf Gurkenspaghetti mit Wasabisauce

Gerauchte Illerforelle mit Apfel-Sahnameerrettich

Thunfisch mit schwarzem Pfeffer und Glasnudelsalat

Gebratener Thunfisch mit Kalbfleischsauce und Riesenkapernäpfel

Riesengarnele auf Anti-Pastigemüse

Riesengarnele mit Melone und frischer Minze

Jacobsmuschel mit Pflaumen-Limettendip und Glasnudelsalat

Jacobsmuschel unter der Peperonatahaube

**Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer**

# Party-Service und Catering

Unsere Hauptgerichte -  
die zentrale und dominante  
Stelle in einer Menüfolge

€/Portion

## vom Geflügel

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons	13,50
Medaillons von der Putenbrust unter der Tomaten-Basilikum-Mozzarellahaube	13,80
Saftig gebratene Maispouardenbrust	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 Schweine- rücken 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

Geschmorter 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, gratinert 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

Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer

# Party-Service und Catering

## Warme Beilagen

	€/Portion
Hausgemachte Eierspätzle	2,90
Schupfnudeln	3,20
Schwäbische Krautschupfnudeln	3,20
Krautspätzle	3,00
Tagliatelle	2,80
Wilde Rosmarinkartoffeln	2,80
Kartoffelgratin	4,50
Bouillonkartoffeln	3,20
Brezel-Serviettenknödel	3,50
Kartoffelknödel	3,20
Rotkraut nach Oma Feyrers Rezept	4,20
Sauerkraut	3,20
Basmatireis	2,80
Risotto	3,80

## Gemüse

Marktgemüse der Saison	5,40
Kohlrabirahmgemüse	4,50
Glaciertes Karottengemüse	4,50

## Salate

	€/kg
Rote Bete-Salat mit Mozzarella und Rucola	22,50
Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Rucola	15,60
Tomaten-Mozzarellasalat mit Mango und Basilikum	22,80
Nudelsalat mit Mayonnaise, Mais, Paprika, Erbsen und Schinken	16,00
Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln	15,80
Weißkrautsalat mit Speck	14,50
Karottensalat mit Sauerrahm und Ananas	15,00
Kohlrabisalat mit Joghurt-Schnittlauch-dressing	15,00
Rotkrautsalat mit Preiselbeeren und Apfeldressing	15,00
Rettichsalat mit Schnittlauch	15,00
Paprika-Bohnensalat	16,00
Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Gurken, Mais und roten Zwiebeln	18,50
Eingelegter Salat von Zucchini, Aubergine, Paprika und Kirschtomate	19,80
Gurkensalat in Dill-Sauerrahmsauce	15,00
Shrimpsalat mit Champignons, Ananas, grünem Spargel und Dill	29,50
Blattsalate mit Hausdressing	3,90

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

**Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer**

# Party-Service und Catering

## Desserts im Glas oder Schälchen serviert

	€/Stk
Mousse von weißer Schokolade	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.

**Unsere Preise sind zzgl. Mehrwertsteuer**

# Planungshilfen

## Kulinarische Checkliste

Datum der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Zeitplan der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Beginn am \_\_\_\_\_

um \_\_\_\_\_

Uhr

Ende am \_\_\_\_\_

um \_\_\_\_\_

Uhr

Teilnehmerzahl: \_\_\_\_\_

Personen

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



# Fax-Antwort Catering

## Für konkrete Bestellungen

Bitte senden an Fax: 07307 941-150

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

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

Absender:

---

---

---

---

Telefon-Nr.: \_\_\_\_\_ Telefax-Nr.: \_\_\_\_\_

# Ihre Meinung zum Catering

Bitte abgeben bzw. zusenden. Herzlichen Dank im Voraus.

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
<b>Die Speisenqualität</b>				
Mittag, am _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abend, am _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstiges, am _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
<b>Das Getränkeangebot</b>				
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
<b>Die Preiswürdigkeit</b>				
Restaurant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gesellschaftsräume	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstiges _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
<b>Das Rahmenprogramm</b>				
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ausgezeichnet	gut	befriedigend	unbefriedigend
<b>Unsere Mitarbeiter</b>				
Freundlich, höflich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zuvorkommend, aufmerksam	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fachliche Kompetenz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sonstiges _____				

Ihre persönliche Bemerkung:

---

---

---

Ihre Adresse:

---

Veranstaltungstag, Uhrzeit:

---

# Geschäftsbedingungen für Partyservice & Catering

## Allgemeines

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

## Angebot und Preise

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

## Auftragserteilung

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

## Änderungen

Geringfügige Änderungen in unserem Buffet- und Speisenangebot können saison- und qualitätsbedingt auftreten.

## Auslieferung

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

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

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

## Zahlungsbedingungen

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

## Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort ist Senden, Gerichtsstand ist Neu-Ulm.