

Buchungsformular - Catering

*Bitte vollständig ausfüllen und Zutreffendes ankreuzen:

Firma: _____

Anschrift : _____

Name des Verantwortlichen: _____

Telefonnummer für den Notfall: _____ E-Mail: _____

Anzahl der Teilnehmer: _____ Termin: _____ Uhrzeit: _____

Catering-Angebot, frische Zutaten und selbst gemacht (Bei Wunsch Entsprechendes ankreuzen)

SUPPEN

Gemüse-Kartoffel-Suppe	pro 1 Liter (ca. 4 Portionen)	12,-€
Tomaten-Suppe	pro 1 Liter (ca. 4 Portionen)	12,-€

SALATE

Gemischter Salat (Essig/Öl, Senf-, Joghurt-, Cocktailsauce)	pro 3 Liter (ca. 6 Portionen)	15,-€
Gurkensalat	pro 1 Liter (ca. 6 Portionen)	10,-€
Kartoffelsalat	pro 3 Liter (ca. 6 Portionen)	12,-€
Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum	pro Platte (ca. 6 Portionen)	15,-€

VORSPEISE

Canapé (wahlweise vegetarisch)	pro Stück	1,50 €
Gefüllte Paprika (wahlweise vegetarisch)	pro Stück	2,50 €
Quiche Lorraine (Zwiebeln, Speck)	pro Kuchen (12 Stück)	24,- €
Gemüse Quiche (vegetarisch)	pro Kuchen (12 Stück)	24,-€
Spinat Tarte (vegetarisch)	pro Kuchen (12 Stück)	24,-€

HAUPTGERICHTE

Chili con Carne (wahlweise vegetarisch)	pro 1 Liter (ca. 4 Portionen)	14,-€
Schweine-Nackensteak mariniert	pro Stück (ca. 150 g)	2,50,-€
Hähnchen mariniert	pro Stück (ca. 150 g)	2,50,-€
Grillwürste	pro Stück (die Großen)	0,80 €
Lachs mariniert	pro Stück (ca. 150 g)	3,50,-€
Grillgemüse (vegetarisch)	pro Blech (ca. 10 Portionen)	30,-€
Maiskolben (vegetarisch)	pro Stück	1,50 €

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln	pro Blech (ca.10 Portionen)	30,- €
Kartoffelgratin	pro Blech (ca.10 Portionen)	30,- €
Brötchen (hell, dunkel)	pro Stück	0,50,-€
Baguette	pro Stück	2-€

KLASSISCHE SAUCEN

Ketchup	pro Schale (250 ml)	2,- €
Mayonnaise	pro Schale (250 ml)	2,- €
Senf	pro Schale (250 ml)	1,-€

SELBST GEMACHTE DIPS

Knoblauch-, Kräuter-, Sardellenbutter jeweils	pro Schale (250 ml)	3,-€
Guacamole	pro Schale (250 ml)	5,-€
Aioli	pro Schale (250 ml)	3,-€
Soja-Sauce verfeinert	pro Schale (250 ml)	4,50 €
Salsa Sauce scharf	pro Schale (250 ml)	4,50 €
Chili-Mayonnaise	pro Schale (250 ml)	4,50 €
Pikante Senf-Sauce	pro Schale (250 ml)	3,50 €
Curry Sauce	pro Schale (250 ml)	3,50 €
Frischkäse Kräuterdip	pro Schale (250 ml)	3,50 €
Philadelphia-Preiselbeer Sauce	pro Schale (250 ml)	3,50 €

DESSERT

Schokoladen- Soufflé	pro Schale (150 ml)	2,50 €
Mousse au Chocolat	pro Schale (150 ml)	2,-€
Himbeer-Dessert	pro Schale (150 ml)	2,- €
Zitronen-Creme-Dessert	pro Schale (150 ml)	2,- €
Apple Crumble	pro Schale (150 ml)	2,50 €
Club Sandwiches mit Nutella und Früchten	pro Stück	3,50 €

KUCHEN

Brownies	pro Blech (20 Stück)	30,-€
Muffins	pro Stück	1,50 €
Schokoladen-Himbeer-Torte	pro runder Kuchen (12 Stück)	30,- €
Zitronen-Kuchen	pro Blech (20 Stück)	30,- €
Käsekuchen	pro runder Kuchen (12 Stück)	30,- €
Kirschstreusel-Kuchen	pro Blech (20 Stück)	30,- €
Gedeckter Apfelkuchen	pro runder Kuchen (12 Stück)	30,-€

GETRÄNKE

Getränke-Pauschale (Softgetränke, Wasser)	pro Person	8,- €
Filterkaffee-Flatrate (inklusive Kaffeesahne & Zucker)	pro Person	5,- €

Kaffee-Spezialitäten und alkoholische Getränke werden bei nicht gebuchter Pauschale und/oder Flatrate nach Verbrauch berechnet.

Ihre Reservierung ist verbindlich, wenn diese per Mail durch uns bestätigt wurde. Eine wetterbedingte Verschiebung des Termins ist nach Rücksprache mit uns möglich. Den Termin absagen, können Sie bis 20:00 Uhr am Tag davor aufgrund von Krankheit, oder schlechtem Wetter (leichter Regen ist ausgeschlossen). Bei Ausfall wegen Starkregens, Gewitter, oder Sturm behalten wir uns vor, die Veranstaltung aus sicherheitstechnischen Gründen von uns aus zu verschieben. Bei Nichterscheinen ohne vorherige Absage, behalten wir uns das Recht vor, eine Stornogebühr von 25 % des fälligen Gesamtbetrages, zu berechnen.

Ort, Datum

Unterschrift*

***Durch meine Unterschrift willige ich ein, dass die im Formular angegebenen personenbezogenen Daten, insbesondere Name, Mailadresse, Adresse, Telefonnummer, allein zum Zwecke der Durchführung des entstehenden Vertragsverhältnisses genutzt werden.**