

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

- | | | |
|---|-------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> Gemüse-Kartoffel-Suppe | pro 1 Liter (ca. 4 Portionen) | 12,-€ |
| <input type="checkbox"/> Tomaten-Suppe | pro 1 Liter (ca. 4 Portionen) | 12,-€ |

SALATE

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

VORSPEISE

- | | | |
|---|-----------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> Canapé (wahlweise vegetarisch) | pro Stück | 1,50 € |
| <input type="checkbox"/> Gefüllte Paprika (wahlweise vegetarisch) | pro Stück | 2,50 € |
| <input type="checkbox"/> Quiche Lorraine (Zwiebeln, Speck) | pro Kuchen (12 Stück) | 24,- € |
| <input type="checkbox"/> Gemüse Quiche (vegetarisch) | pro Kuchen (12 Stück) | 24,-€ |
| <input type="checkbox"/> Spinat Tarte (vegetarisch) | pro Kuchen (12 Stück) | 24,-€ |

HAUPTGERICHTE

<input type="checkbox"/> Chili con Carne (wahlweise vegetarisch)	pro 1 Liter (ca. 4 Portionen)	14,-€
<input type="checkbox"/> Schweine-Nackensteak mariniert	pro Stück (ca. 150 g)	2,50,-€
<input type="checkbox"/> Hühnchen mariniert	pro Stück (ca. 150 g)	2,50,-€
<input type="checkbox"/> Grillwürste	pro Stück (die Großen)	0,80 €
<input type="checkbox"/> Lachs mariniert	pro Stück (ca. 150 g)	3,50,-€
<input type="checkbox"/> Grillgemüse (vegetarisch)	pro Blech (ca. 10 Portionen)	30,-€
<input type="checkbox"/> Maiskolben (vegetarisch)	pro Stück	1,50 €

BEILAGEN

<input type="checkbox"/> Rosmarinkartoffeln	pro Blech (ca.10 Portionen)	30,- €
<input type="checkbox"/> Kartoffelgratin	pro Blech (ca.10 Portionen)	30,- €
<input type="checkbox"/> Brötchen (hell, dunkel)	pro Stück	0,50,-€
<input type="checkbox"/> Baguette	pro Stück	2-€

KLASSISCHE SAUCEN

<input type="checkbox"/> Ketchup	pro Schale (250 ml)	2,- €
<input type="checkbox"/> Mayonnaise	pro Schale (250 ml)	2,- €
<input type="checkbox"/> Senf	pro Schale (250 ml)	1,-€

SELBST GEMACHTE DIPS

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

DESSERT

<input type="checkbox"/> Schokoladen- Soufflé	pro Schale (150 ml)	2,50 €
<input type="checkbox"/> Mousse au Chocolat	pro Schale (150 ml)	2,- €
<input type="checkbox"/> Himbeer-Dessert	pro Schale (150 ml)	2,- €
<input type="checkbox"/> Zitronen-Creme-Dessert	pro Schale (150 ml)	2,- €
<input type="checkbox"/> Apple Crumble	pro Schale (150 ml)	2,50 €
<input type="checkbox"/> Club Sandwiches mit Nutella und Früchten	pro Stück	3,50 €

KUCHEN

<input type="checkbox"/> Brownies	pro Blech (20 Stück)	30,-€
<input type="checkbox"/> Muffins	pro Stück	1,50 €
<input type="checkbox"/> Schokoladen-Himbeer-Torte	pro runder Kuchen (12 Stück)	30,- €
<input type="checkbox"/> Zitronen-Kuchen	pro Blech (20 Stück)	30,- €
<input type="checkbox"/> Käsekuchen	pro runder Kuchen (12 Stück)	30,- €
<input type="checkbox"/> Kirschstreusel-Kuchen	pro Blech (20 Stück)	30,- €
<input type="checkbox"/> Gedeckter Apfelkuchen	pro runder Kuchen (12 Stück)	30,-€

GETRÄNKE

<input type="checkbox"/> Getränke-Pauschale (Softgetränke, Wasser)	pro Person	8,- €
<input type="checkbox"/> 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.**