



In allerMUNDE!

Angebot vom

Name/Anlass:

Datum:

Lieferanschrift:

Personenzahl:

Lieferung:

Buffet No. 2

Vorab...

Blattsalate mit Rohkost, Parmesanspänen, gerösteten Kernen und 2 Dressings
Gebackene Blätterteigtaschen mit mediterranem Gemüse und Parmesan
Schiffchen von der Cantaloupemelone mit spanischen Serranoschinken und Salami Felino
Tramezzini-Sandwich mit geräuchertem Lachstatar und Wasabi
Tramezzini-Sandwich mit Rindertatar und groben Senf
Ofenfrisches Brot

Hauptsächlich...

Geschmorte Lammhaxen in mediterraner Jus
Picata Milanese vom Kalb mit Ratatouillesauce
Pochierte Lachstranchen unter der Kräuterkruste in Safransauce mit Schmortomaten

~~~

Gratinierte Sahnkartoffeln  
Basmatireis  
Gnocchi mit geschmorten Waldpilzen & frischen Kräutern  
Saisonales Gartengemüse

### Süßes Finale...

Tiramisu im Gläschen  
Cremige Limetten Panna Cotta mit Himbeersauce im Gläschen  
Frischer Obstsalat im Gläschen

### Abschließend...

3erlei Käse mit Trauben  
ofenfrisches Brotsortiment

**30-39 Personen – p.P. 36,50 €**

**40-49 Personen – p.P. 33,00 €**

**50-99 Personen – p.P. 31,50 €**

**Ab 100 Personen Preis auf Anfrage**

## Geschäftsbedingungen

Ihre Buchung ist erst verbindlich nach Eingang einer schriftlichen Auftragsbestätigung & einer A-Kontozahlung von 50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes nach Auftragserteilung. Alle Bruch-, Schwundkosten werden von uns in Rechnung gestellt.

Des Weiteren bitten wir Sie, uns Änderungen der Personenzahl bis 7 Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen.

Bei jeder Belieferung fallen Fahrtkosten für Anlieferung und Abholung in Höhe von 1,00 € je gefahrenen Kilometer an.

**Alle Preise sind Bruttopreise, inkl. der gesetzlichen MwSt.**