



In allerMUNDE!

Angebot vom

Name/Anlass:

Datum:

Lieferanschrift:

Personenzahl:

Lieferung:

Buffet No. 1

Vorab...

Blattsalate mit Rohkost, Parmesanspänen, gerösteten Kernen und 2 Dressings
Tomatenchutney mit Mozzarellakugeln & Basilikumpesto im Gläschen
Anti Pasti Spieße mit Serranoschinken
Geräucherter Lachs im Crépemantel
Minischnitzel mit feinem Kartoffelsalat im Gläschen
Ofenfrisches Brot

Hauptsächlich...

Schweineragout in pikanter Zwiebelmarinade
Pochierte Filets vom Viktoriabarsch in feiner Riesling-Kapernsauce
Putensteaks „Saltim Bocca“ in Salbeibutter

~~~

Mediterrane Backkartoffeln  
Basmatireis  
Spätzle  
Saisonales Gartengemüse

### Süßes Finale...

Mousse au chocolat mit glasierten Kirschen im Gläschen  
Cheese cake mit Beeren  
Frischer Obstsalat im Gläschen

### Abschließend...

3erlei Käse mit Trauben  
ofenfrisches Brotsortiment

**30-39 Personen – p.P. 34,50 €**

**40-49 Personen – p.P. 31,50 €**

**50-99 Personen – p.P. 30,00 €**

**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.**