

HOTEL
EVENT
TAGUNG
CATERING



Catering

Sehr verehrter Gast,

wir danken für Ihr Interesse, das Sie unserem Cateringservice entgegen bringen.
Bevor Sie die folgenden Seiten lesen, sollten Sie wissen:

Es wird uns eine Freude sein, Ihre Feier zu einem Erlebnis werden zu lassen!

Unsere Vorschläge sollen in erster Linie eine Anregung für Ihr persönliches Büffet sein. Selbstverständlich sind jederzeit Ideen und Vorschläge Ihrerseits willkommen, d. h. Sie können zwischen den einzelnen Büffets variieren, bis es Ihrem individuellen Wunsch entspricht.

Sollten Sie Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter Ihren Gästen haben, lassen Sie es uns wissen. Gerne bauen wir Komponenten in die Büffets mit ein.

Unsere Preise sind Nettopreise. zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Für An- und Abfahrten berechnen wir im Stadtgebiet einmalig € 22,00 und außerhalb Frankfurts € 36,00 zzgl. MwSt. Auf den letzten Seiten finden Sie unsere Preise für die übrigen Serviceleistungen, die je nach Ihrem Bedarf gesondert in Rechnung gestellt werden.

An dieser Stelle möchten wir Ihnen die Personen vorstellen, die für Ihre Beratung zur Verfügung stehen:

Vereinbaren Sie einfach einen Termin für Ihre individuelle Beratung oder senden uns eine E-Mail. Unsere **Allgemeinen Geschäftsbestimmungen** entnehmen Sie bitte unserer Homepage. Ihre Ansprechpartner freuen sich auf Sie!

Peter Haueisen
Cateringleiter
Telefon 069 60914 289
catering@maingau.de

Jörg Döpfner
Inhaber
Telefon 069 60914 290
j.doepfner@maingau.de

Fisch

Lachstatar auf Roggenbaguette
Gebratener Scampi Stick mit Olive und Paprika
Schlemmercroissant mit Lachs und Senfdillsauce
Reissalat mit Mediterranem Gemüse und Scampi
In Sojasauce marinierter Thunfischspieß auf Wakamesalat
Matjesschnitte auf Graubrot
Lachs Frischkäseroulade im Crepémantel

Vegetarisch

Croustini mit Avocado und Tomate
Oliven-Croustini mit Humus
Ratatouille- Quiche
Spinat- Mozzarellaquiche
Sachsenhäuser Sauerkrautquiche
Mini - Käsestangen mit Kräutercreme gefüllt
Kleine Sachsenhäuser Laugenbrezel mit Frischkäsecreme
Mexikanische Wraps
Tomaten – Mozzarella Stick mit Basilikum
Rohkost Stick mit Frischkäsecreme
Kleine Antipasti Spieße
Glasnudelsalat mit Pilzen

Vegan

Couscoussalat mit Tomate und Rucola
Avocadotatar auf Crostini
Finger Panini mit gegrilltem Gemüse und Rucola
Finger Panini mit Tofu und rotem Pesto
Paprikaspieß mit Rosmarin Oliven und getrockneter Tomate
Bunter Linsensalat im Weckglas
Mediterraner Kartoffelsalat mit weißem Balsamico
Wrap mit Gurke, Salat, Sprossen, Tofu und veganer Mayonnaise
Asiatischer Glasnudelsalat mit hausgemachten Frühlingsrollen
Gurken Tomatensalat mit frischem Koriander
Bunter Obstsalat der Saison

Preis pro Stück netto € 2,10

Klassische Paninis

Klassische Paninis sind appetitanregende, belegte Italienische Brote, die sich ideal aus der Hand essen lassen.

Panini - Siena	Tomaten, Mozzarella, Basilikum Olio
Panini - Mailand	Fenchelsalami , Parmesan, Salatgurken, Tomaten
Panini - Parma	luftgetrockneter Schinken, Melone, Ruccola
Panini - Florenz	Italienische Mortadella, Tomaten, Mozzarella
Panini - New York	Gegrillte Hähnchenbrust, Paprika, Tomaten Salat
Panini - L.A	Thunfisch, Ei, Tomaten
Panini - Manchester	Gekochter Saftschinken, Käse, Tomaten
Panini - Frankfurt	Roastbeef, 7 Kräutercreme, Salatgurken
Panini - München	Schweinebraten, Tomaten und Salatgurken
Panini - Helgoland	Hausgebeizter Lachs, Salatgurke und Senf –Dillsoße
Panini - Amsterdam	Gouda- Käse, Tomaten Paprika, Salatgurken
Panini - Kopenhagen	Frischkäsecreme, Schnittlauch, Tomaten
Panini - Mexiko City	Guacamole, Tomate, Creme fraiche und Käse
Panini - Yucatan	Putenbrust mit Chilicreme, Salatgurken und Mais
Panini - Vegan Florenz	Gegrilltes Gemüse und Rucola
Panini - Vegan Asia	Gemüse -Tofu und Zitronengras

Preis pro Stück, netto € 2,55

Unsere Finger-Büffets

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir einige Fingerbüffets für Sie zusammengestellt.

Sie sind ideal für den Empfang, die Büro - oder Stehparty

Weitere Saisonelle Fingerbüffets finden Sie auf unsrer Homepage:

Sollten Sie besondere Wünsche oder Mottos haben stellen wir Ihnen gerne Ihr ganz persönliches Fingerbüffet zusammen.

Finger-Büffet:

Tomaten – Mozzarella Stick mit Pesto

Quiche Lorraine

Schnittchen mit rosa gebratener Rinderhüfte,

Luftgetrocknetem Schinken und Camembert

Hähnchenspieß mit Zitronengras

Schlemmercroissant mit Lachs und Senfdillsoße

Joghurtcreme mit Früchten garniert

5 Teile pro Person netto 10,50

8 Teile pro Person Preis netto 16,80

Finger-Büffet Frankfurt

Rippchenroulade mit grüner - Soßecreme

Tafelspitzsalat mit Gewürzgurke/Tomate/rote Zwiebeln/

Mini Frikadelle auf Frankfurter Kartoffelsalat

Schnittchen mit rosa gebratenem Roastbeef,

Sachsenhäuser Handkäsbroten mit Kräuterschmand

Pumpernickel mit hausgebeiztem Lachs

Kleine Sachsenhäuser Laugenbrezel mit Kräuterfrischkäse

Sachsenhäuser Apfelweincreme

5 Teile pro Person netto 10,50

8 Teile Preis Person netto 16,80

Büffet aus der Hand

Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella am Spieß
Apfel- Lauchsalat mit Zitronengras Hähnchenspieß
Mini Flammkuchen
Bagel mit Cheesecreme und Kresse
Panini Helgoland Hausgebeizter Lachs, Salatgurke und Senf – Dillsoße
Roggenschnitte mit französischem Brie und Feigensenf
Salbei-Zitronen-Fleischbällchen mit Parmesan am Spieß
Mousse au chocolat

5 Teile pro Person netto 13,00

8 Teile pro Person netto 20,80

Fingerbüffet Vegetarisch/Vegan

Cous Coussalat mit Tomate/Paprika/Rucola
Avocadotatar mit Sprossen
Finger Panini mit gegrilltem mediterranem Gemüse und Rucola
Paprika -Kartoffelspieß mit Rosmarin- Oliven und getrockneter Tomate
Mediterraner Kartoffelsalat mit weißem Balsamico
Wrap mit Gurke, Salat, Sprossen, Tofu und vegan Mayonaise
Asiatischer Glasnudelsalat mit hausgemachten Frühlingsrollen
Bunter Obstsalat der Saison

5 Preis pro Person netto € 10,50

8 Preis pro Person netto € 16,80

Schnittchen-Büffet

Gemischte Auswahl von Baguettebrotten belegt mit
 Französischem Käse und Feigensenf
 Gebratener Flugentenbrust
 Gekochtem Rosmarinschinken
 Fenchelsalami und Parmesanspäne
 Roastbeef und Remoulade
 Hausgebeiztem Lachs und Senf- Dillsoße
 Tomaten Mozzarella und Pesto
 Gebratenem Scampi und Dill

5 Teile pro Person netto € 10,50

8 Teile pro Person netto € 16,80

Frühstücks-Finger-Büffet

Kleine Schlemmercroissant mit Lachs
 Kleine Partybrötchen belegt mit
 rosa gebratenem Roastbeef, Italienischer Salami
 Luftgetrocknetem Schinken, Camembert, Tomaten Mozzarella mit Basilikum
 Bircher Müsli im Weckglas
 Kleine Plunderstückchen
 Obstsalat im Weckglas

5 Teile pro Person netto 10,50 €

8 Teile pro Person netto 16,80 €

Kalt –Warmes- Fingerbüffet

Panini Frankfurt Roastbeef, 7 Kräutercreme, Salatgurken
 Panini Helgoland Hausgebeiztem Lachs, Salatgurke und Senf Dillsoße
 Roggenweck mit Französischem Brie und Feigensenf
 Hähnchenspieß mit Zitronengras auf Glasnudelsalat
 Peperoni Käse Flammkuchen
 Gemischter Salat der Saison mit Balsamicodressing im Weckglas
 Aus dem Rechaud:
 Partyfrikadellen auf Paprikaletscho
 Vegetarische Semmelknödel auf Petersilien Pilzragout
 Mascarpone -Limettenmousse

5 Teile pro Person netto € 12,50

8 Teile Preis pro Person netto € 20.80

Frankfurter Tapas

Wachtelei auf Frankfurter grüner Soße
Mini Handkäsbroten mit Kräutercreme
Rosa gebratenes Roastbeef mit grüner Soße am Spieß
Roggenbrot mit Rippchencarpaccio
Tafelspitzsalat mit Gewürzgurke/Tomate/rote Zwiebeln/
Roggenweck mit Mett und Schnittlauch
Mini - Panini Frankfurter mit Roastbeef und Kräutercreme
Sachsenhäuser Sauerkraut Flammkuchen
Calvadoscreme mit Apfelragout

5 Teile pro Person netto 10,50

8 Teile pro Person netto 16,80

Fingerbüffet Restaurant Döpfners

Lachstatar mit Pumpernickel
In Sesam gebratener Thunfischspieß
Hähnchenspieß mit Zitronengras auf Glasnudelsalat
Roastbeefröllchen mit Frischkäsecreme
Tomaten Mozzarella Spieß mit Parmaschinken und Pesto
Käsecken auf Graubrot mit Feigensenf
Lachs Frischkäseroulade im Crepèmantel

5 Teile pro Person netto € 12,50

8 Teile pro Person netto € 19,00

Asiatisches Fingerbuffet

In Sojasoße marinierter Thunfischspieß
Scampi auf Wokgemüse
Süß Saurer Salat mit gegrillter Ente
Frühlingsrollen mit Süß Saurer Soße
Aus dem warmen Rechaud
Satéspieß auf pikanter Soße
Zitronengras-Currysuppe
Panna Cotta von der Kokosmilch mit Mangoragout

5 Teile pro Person netto € 12,50

8 Teile pro Person netto € 20,00

Mediterranes-Stehbüffet kalt & warm

Panini mit luftgetrocknetem Schinken, Parmesan und Rucola
Mediterraner Antipasti Spieß mit Mozzarella und Pesto
Scampi Spieß mediterran
Frittierte Olive mit Fenchelsalami
Flammkuchen mit Peperoni und Feta
Warme Komponente
Piccata auf Tomaten Olivensugo
Pikante Fleischbällchen auf Mediterranem Gemüse
Creme Brulée im Weckglas

5 Teile pro Person netto € 12,50

8 Teile pro Person netto € 20,00

Fingerfood für den Workshop

Finger Panini - Mailand -Ital. Salami, Parmesan, Salatgurken, Tomaten
Bagel mit Pastrami, Tomaten und Gurke
Finger Panini - Vegetarisch - Gegrilltes Gemüse mit Pesto und Parmesanspäne
Salbei-Zitronen-Fleischbällchen mit Parmesan am Spieß
Avocado-Tomatensalat pikant gewürzt
Schlemmercroissant mit gebeiztem Lachs und Senf Dillsoße
Mexikanische Wraps
Frischer Obstsalat mit Joghurt im Weckglas

5 Teile pro Person, Preis pro Person netto 10,50 €

8 Teile pro Person Preis pro Person netto 16,80 €

Kalte Büffets

Kaltes Büffet Mediterran

Pochiertes Lachsforellenfilet mit Orangen-Fenchelvinaigrette
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Salat vom Pulpo mit Frühlingszwiebeln
Rosa gebratene Rinderhüfte mit mediterranen Kräutern
Luftgetrockneter Landschinken mit Linsensalat
Fenchelsalami mit Melone
Italienische Antipastiplatte
Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und Balsamicovinaigrette

Dessert
Limettencreme
Espresso Tiramisu
Kleines Käsebrett

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 21,00

Kaltes Büffet Kaiserleikreisel **(von jeder Ausfahrt etwas)**

Offenbacher Hafenzander mit Kräuter Senfkruste
Vogelsberger Presskopfcarpaccio mit Zwiebeln
Frankfurter Handkäsbroten mit Kräuterquark
Odenwälder Kochkäse mit Kümmel
Hausgeräucherter Wildschinken vom Taunusreh
Minifrikadellen mit Grüner Soße und Frankfurter Senf
Mini Piccata von der Hähnchenbrust
Gemischte Auswahl von Broten
Kartoffelsalat mit Speck
Lämmerspieler Wurstsalat
Salat aus Oberräder Gärten mit Apfelweindressing
Sachsenhäuser Linsensalat mit Kräutern

Grießflammeri mit Apfelragout

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 20,00

Kleine Buffets für das Arbeitsessen

Kleines Buffet Bolsena

Gegrillte Zucchini mit Ofentomaten und Pesto
Auberginensalat mit gehobeltem Parmesan und Kräutern
Blumenkohl im Kräuter-Bierteig mit Joghurtdip
Salat Caprese

Saltimbocco vom Hähnchen mit mediterranem Gemüse und Offen Kartoffeln

Pistazien-Mascarponecreme mit Beerengrütze

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 19,50

Kleines Buffet Frankfurt

Gemischter Salat der Saison mit Apfelweinvinaigrette
Rindfleischsalat mit Zwiebeln und kleinen Gürkchen
Gekochte Eier auf Kartoffel-Kressesalat
Roggenbrot mit Schneegestöber

Frankfurter Tafelspitz mit Wurzelgemüse,
Kartoffeln und Grüner Soße

Calvadoscreme mit Mispeln

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 19,50

Kleines Buffet Asia

Zitronengras- Hähnchenspieß mit Gurke und Erdnuss
Entensalat mit Brokkoli und Mandeln
Auberginen -Reissalat mit roten Zwiebel und Curry
Glasnudelsalat mit Frühlingsrollen

Hähnchenstreifen mit Ingwer, Kokosmilch, Wokgemüse und Basmatireis

Kokosmilch Panna Cotta mit Mango- Chili Mark

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 19,50

Kleines Büffet Sachsenhausen

Rippchencarpaccio mit Meerrettichvinaigrette
Kleine Partyfrikadellen mit Kartoffel Bohnensalat
Salat von der Oberräder Rauke mit Apfelweindressing
Sachsenhäuser Handkäsbroten mit Kräuterschmand

Zarter Apfelweinbraten vom Schwein
Rahmkartoffeln und Gemüse der Saison

Apfelküchlein mit Vanillesoße

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 19,50

Kleines Büffet Döpfner´s

Luftgetrockneter Schinken und Fenchelsalami mit Melone
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch
Medaillon vom Thunfisch auf Wakamesalat und Korianderdip
Frischer Salat der Saison mit Balsamico Dressing
Antipastiplatte

Geschmorte Kalbsschulter mit Kräutern mariniert
auf grünem Spargelgemüse und Rosmarinkartoffeln

Crème Brûlée

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 20,50

Kleines Büffet Vegan

Couscoussalat mit Tomate und Rucola
Rote Betesalat mit Meerrettichdressing
Pilz-Lauchsalat mit Kresse
Asiatischer Glasnudelsalat mit hausgemachten Frühlingsrollen

Mediterraner Paprikagulasch mit Rosmarinkartoffeln

Bunter Obstsalat der Saison

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 19,50

Büffet mediterranes Italien ab 20 Personen

Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse mit Oliven & Kapernäpfel
Parmaschinken & Fenchelsalami mit Melone
Filet von der Rotbarbe mit Gremolata
Salat von Pulpo mit mediterranem Gemüse pikant gewürzt
Vitello Tonnato mit eingelegten dicken Bohnen
Carpaccio vom rosa gebratenem Roastbeef mit Tomaten Olivensugo
Rucolasalat mit Pecorino-Crostini
Cocktailtomaten mit Mozzarella in Basilikumpesto

Hauptgerichte zur Wahl

Filet vom Loup de mer auf Orangenfenchel mit Safran
und gebratenen Kräuterkartoffeln
oder
Geschmorte Kalbsschulter Florentiner Art mit Gemüse, Perlzwiebel
und Pappardelle
oder
Tortelloni mit Pilzen und Gorgonzolasoße

Dessert

Panna cotta mit Beerenmark
Tiramisu
Melonen-Minzsalat
Kleine Italienische Käseauswahl
Brotauswahl

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht ab 20 Personen

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 34,00

Sachsenhäuser Buffet aus der Schifferstraße ab 20 Personen

Vorspeisen

Bachsaibling mit Kräuterdressing
auf Rettichcarpaccio
Heringssalat mit Apfel –Zwiebelschmand
Gebratene Kalbsfrikadelle mit Kartoffelsalat und Apfelsenf
Leberwurststrudel auf Linsensalat
Rippchencarpaccio mit Meerrettichvinaigrette
Spitzkohlsalat mit herzhaftem Kümmeldressing

Hauptgericht zur Wahl

Saftiger Braten vom Spanferkel mit Apfelweinkraut
und Serviettenknödel
oder
Gekochte Kalbstafelspitz mit Wurzelwerk, Salzkartoffeln
und grüner Soße
oder
Gebratener Zander auf Kartoffel-Rahmlauch

Dessert

Schokoladenflammeri mit Vanillesoße
Pudding und Kompott vom Apfel
Handkäs` klassisch mit Graubrot und Butter
Schneegestöber mit Brezeln

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht ab 20 Personen

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 24,50

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten
mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00

Herbst- winterliches Buffet ab 20 Personen

Vorspeisen

In Rosmarin & Thymian gebratene Medaillons vom Hähnchen
Rosa gebratene Rinderhüfte
Hausgemachter Schinken -winterlich geräuchert
Mit Sternanis und Zimt geräucherte- Lachsmedaillon
Lachscarpaccio mit Dillvinaigrette
Brotauswahl
Kürbis-Koriandersalat
Salat von der Rote Bete
Rapunzelsalat mit Butterkrusteln und Kartoffeldressing

Hauptgericht zur Wahl

Sauerbraten vom Odenwälder Hirsch, dazu Rotkohl und Spätzle
oder
Entenkeule mit Rotkohl und Semmeltaler
oder
Steinbeißerfilet auf Fenchel, Ofentomaten und Roter Reis

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Schokoladenküchlein mit Orangen -Campariragout
Kleine Käseauswahl von internationalen Käsesorten
mit gemischter Brotauswahl

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht ab 20 Personen

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 29,50

Büffet Frühjahr ab 20 Personen

Der Frühling beginnt...

Vorspeisen

Partyfrikadellen auf Frankfurter Senf
Grüner Spargel und Parmaschinken
Rosa gebratene Rinderhochrippe
Zarte Geflügelteile pikant gewürzt
Pochierter Lachs auf grüner Soße
Frankfurter Linsensalat mit Kräutervinaigrette
Möhren-Fenchelsalat
Salat von der Kartoffel mit Salbei und Pinienkernen
Tomaten -Spinatsalat mit Schafskäse
Auswahl von verschiedenen Broten

Hauptgericht zur Wahl

Coq au vin mit Reis und Gartengemüse
oder
Dorardenfilet auf Paprikareis
oder
Geschmorte Rinderschulter mit Schupfnudeln und Karotten Fenchelgemüse

Dessert

Limettencreme mit Melisse
Frische Ananas und Mango

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht ab 20 Personen

Preise pro Person: ohne Geschirr netto € 24,00

Als kleiner Zwischensnack

Curry-Blumenkohlsuppe

Preis pro Person netto € 4,00

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten
mit gemischter Brotauswahl

|

Preis pro Person netto € 5,00

Büffet Sommer ab 20 Personen

Aktiv und Fit im Juni....

Vorspeisen

Lachs in Gewürzmarinade gebeizt
Matjessalat „Hausfrauen Art“
Gegrillte Maispoulardenbrust mit Kräutern
Gebratene Rinderhüfte mit Zitronengras
Griechischer Salat mit Feta und Oliven
Quinoasalat mit Kichererbsen, Karotten und Zucchini
Salat von Dicken Bohnen und Choroizo
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen
Auswahl von verschiedenen Broten

Hauptgericht zur Wahl

Königsberger Klopse mit Erbsenreis
oder
Scaloppine von der Hähnchenbrust mit Tomatennudeln
oder
Zackenbarsch auf Tomaten-Artischockengemüse und Salbeinudeln

Dessert

Aprikosenquark mit Minze
Frische Erdbeeren mit Vanillesoße
Proseccocreame mit Erdbeeren garniert

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht ab 20 Personen

Preis pro Person ohne Geschirr netto EUR 24,50

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten
mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00



Büffet Herbst ab 20 Personen

Nach dem Sommerurlaub freut man sich auch kulinarisch auf zu Hause...

Vorspeisen

Kleine Sachsenhäuser Handkäsbrote mit Kräuterschmand
Ententerrine mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland
Minifrikadellen auf Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept
Pochierte Lachsmedaillons mit Orangen-vinaigrette
Tomatensalat mit Schalottenvinaigrette
Apfel Lauchsalat mit Chilistreifen
Marinierte Austernpilze
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen

Hauptgericht zur Wahl

OMA'S Rinderroulade mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree
oder
Sachsenhäuser Hähnchenbrüstchen auf Rahmsauerkraut
oder
Mainzander auf Linsengemüse mit Petersilienkartoffeln

Dessert

Calvadoscreme mit Mispeln
Birnentarte

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht ab 20 Personen

Preise pro Person: ohne Geschirr: € 24,00 netto

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten
mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00

Büffet Winter ab 20 Personen

Der Winter steht vor der Tür...

Vorspeisen

Ziegenkäsepraline auf Pumpnickelerde
Rehstrudel mit Portweinzwetschgen
Koriander gebeizter Fjordlachs mit Senfdillsoße
Rosa gebratene Rinderhochrippe
Maronen Gänseklein im Teigmantel
Gemischte Brotauswahl
Kürbissalat mit Granatapfel und Walnüssen
Rapunzelsalat mit Butterkrusteln und Kartoffeldressing
Winterliche Antipasti (Steckrübe, Sellerie, Rosenkohl, Karotte und Rote Bete)

Hauptgericht zur Wahl

Wildgulasch mit Semmeltaler und Preiselbeeren
Gebratene Entenkeulen mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
Butterfischfilet auf Oliven-Kapern-Limettenbutter und Kartoffelstampf

Dessert

Glühweincreme mit Früchten garniert
Quittencreme mit Baumkuchenstücken
Schmorapfel-Crumble und Vanillesoße

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht ab 20 Personen

Preise pro Person: ohne Geschirr: € 24,00 netto

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten
mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00

Unser Serviceangebot

Sektgläser, Weingläser, Wassergläser
Biergläser und Schnapsgläser Preis pro Stück, netto € 0,50

Selbstverständlich müssen Sie unsere Gläser nicht spülen.

Geschirr und Besteck für Vorspeise Hauptgang u. Dessert
Preis pro Person netto € 3,50
Kaffeegedeck € 1,20
Speisekarten € 1,00
Stoff-Tischdecken € 6,00
Stoff-Servietten € 1,00
Kerzenleuchter Glas mit Kerze € 3,50
Bistro- Stehtisch € 15,00
Espressomaschine (ohne Kaffee) Miete € 30,00
Kaffeegeschirr € 1,00
Aschenbecher € 1,00
Salz/Pfeffermühlen € 3,00

Unsere Servicekräfte

Preis pro Stunde netto
Servicekraft (mindestens 4 Stunden) € 30,00
Koch (mindestens 4 Stunden) € 30,00

Getränkliste

Wasser 1,0 L € 2,50
Orangensaft 1,0 L € 3,00
Cola / Fanta 1,0 L € 3,00
Apfelwein 1,0 L € 3,00
Bier Königspilsener Flasche 0,33L. € 2,20
Echter Secco, Weingut Juliuspital 0,75L. € 13,00
Prosecco 0,75 L. € 13,00
Königspilsener Bier vom Fass inklusive Zapfanlage 10,0L. € 60,00
Weine aus unserem Weinkeller ab € 13,00

Auf unsere Homepage finden Sie weitere Vorschläge