

**KLAUS ASSFALG Party Service Kronenstube**



*...etwas Besonderes!*

EMPFEHLUNGEN FÜR  
*verschiedene*  
*Hauptgerichte*

**Haupt-  
gericht 1**

**Oberländer Entenbraten** auf eigener Sauce

Apfelrotkraut

Servietten- oder Kartoffelknödel

pro Person 15,40 €

**Haupt-  
gericht 2**

**Überbackene Lammhüfte**

Ratatouillegemüse

Gratinierte Kartoffel

pro Person 18,50 €

**Haupt-  
gericht 3**

**Rosa gebratener Kalbsrücken**

Buntes Gemüsebouquet

Feine Nudeln, Rahmsauce

pro Person 19,50 €

# Hauptgänge

## MIT RINDFLEISCH

**Ungarisches Rindergoulasch**  
Hausgemachte Semmelknödel 11,50 €

**Westfälisches Pfefferpothast**  
Kartoffel und Gewürzgurken 10,95 €

**Geschmortes falsches Filet von der Rinderschulter**  
Butterspätzle, Buntes Gemüse 12,50 €

**Rosa gebratenes Roastbeef**  
Sc. Bernaise  
Rosmarinkartoffel, Gemüse oder Pfefferrahmsauce 20,50 €

**Gefüllte Rinderrouladen**  
Kartoffelgratin, Blaukraut 16,50 €

**Überbackenes Rinderfilet** mit Kräuterkruste  
Gratinierte Kartoffel, verschiedene Gemüse 27,00 €

EMPFEHLUNGEN FÜR EIN  
*Komplett-Menü*

**Menü 1**

Bunter Salatteller von Blattsalaten  
mit Kräuterdressing

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz**  
auf Champignonrahmsauce  
Gemüsebouquet, Butterspätzle

Gemischtes Schokoladenmousse mit frischen Früchten

pro Person 21,00 €

**Menü 2**

Blattsalate mit Kräutern  
Tomatenfilet und Kracherle

**Brüstchen von der Maispoularde**  
auf Pilzrahmsauce Broccoliröschen,  
hausgemachte Nudeln

Joghurt-Limonencreme

pro Person 19,00 €

### Menü 3

Schwäbische Hochzeitssuppe

#### **Schweinefilet im Netz gebraten**

auf Champignonrahmsauce

Gemüsebouquet, hausgemachte Spätzle

Vanille-Erdbeer-Eisbombe

pro Person 21,40 €

### Menü 4

Schwäbische Hochzeitssuppe

Bunter Salatteller mit Sprossen und Kräutern

#### **Rosa gebratener Kalbstafelspitz**

auf Champignonrahmsauce

Spätzle, Kartoffelplätzchen

Gemüsebouquet

Salat von frischen Früchten

pro Person 25,60 €

### Menü 5

Salatteller von Ruccola und Tomatenfilets  
mit gehobeltem Parmesan

5,50 €

#### **Schweinefilet im Netz oder natur gebraten**

auf Kräuterjus

Gemüsebouquet

Hausgemachte Spätzle

12,50 €

Waldbeerengrütze mit Vanillesahne

3,80 €

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe vorletzte Seite.

**Menü 6**      Mediterrane Blattsalate mit Balsamico Kracherle      3,80 €

**Brütschen von der Maispoularde**  
auf Kräuterrahmsauce  
Hausgemachte Nudeln  
Broccoliröschen      12,50 €

Creme Bruleé      5,00 €

**Menü 7**      Salatbouquet mit Roulade  
von **Seezunge und Lachsforelle**  
Sauerrahmsauce      12,80 €

Parfait von Beeren auf Karamellsauce  
mit Früchten umlegt      5,80 €

**Menü 8**      Bunter Salatteller  
mit Putenbruststreifen und Shrimps      5,50 €

**Gedämpftes Bodenseezanderfilet**  
auf Gemüseragout, Feinen Nudeln      16,50 €

Vanilleschokolade-Parfait mit Früchtebouquet      5,50 €

## Menü 9

### Vorspeise

Rahmsüpple von Petersilienwurzel

### Hauptgang

#### **Rosa gebratener Rinderrücken**

feine Böhnchen  
überbackene Kartoffel

### Dessert

Apfelragout mit Vanillesauce

Preis pro Person 28,50 €

## Menü 10

### Vorspeise

Salat von Ruccola und Frisee  
mit heißgerauchtem Lachs

### Hauptgang

#### **Brüstchen von der Barbarie-Ente auf Cassisjus**

gefüllter Wirsing  
Serviettenknödel

### Dessert

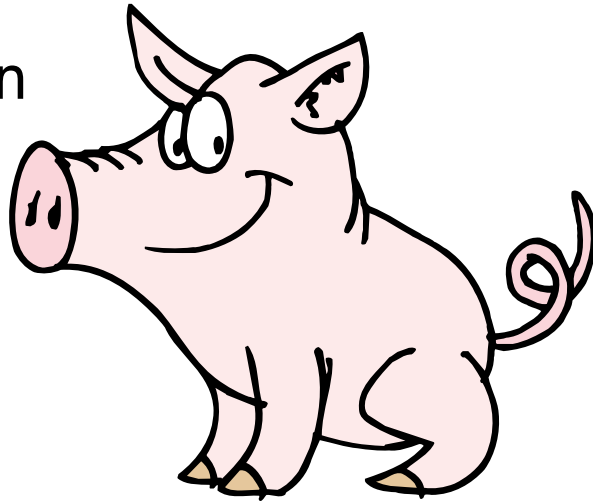
Joghurt Limonencreme  
mit dunkler Schokolade

Preis pro Person 28,00 €



*Als besondere Attraktion  
und Leckerbissen bieten  
wir Ihnen an:*

ein im Steinofen  
gebackenes,  
ganzes  
Spanferkel



# *Spanferkel- Büffet 1*

(Dieses Schaustück zerlegen wir auf Wunsch  
vor Ihren Gästen)

herzhaft gewürzt mit zweierlei Saucen  
Preis pro Person 8,50 €

**Als Beilage empfehlen wir:**

herzhaft Knausenwecken	pro Stück	1,00 €
großes Salatbüffet	pro Person	4,55 €



# Grillbuffet 2



Sie wollen für Ihre Grillparty was besonderes?  
Bei uns bekommen Sie alles geschnitten, portioniert  
und gut abgeschmeckt.

Gerne kommen wir  
auch zu Ihnen  
und grillen für Sie  
und Ihre Gäste vor Ort.

## **Grillangebot mit Fleisch**

Rückensteak vom Rind, Maispouardenbrüstchen am Spieß  
Lammhüfte mit Rosmarin und Schweinesteaks  
Rote, Weiße und pikante Paprikawürste

## **Grillangebot mit Fisch**

Ganze Filet vom schottischen Bio-Lachs  
und Riesengarnelen am Spieß gebraten  
alles würzig mariniert

## **Grillangebot vegetarisch**

Buntes Pfannengemüse mit vers. Pilze und Rissole-Kartoffeln  
verschiedene Saucen wie Chilli-Tomaten und Wasabi Joghurt Dipp,  
reichhaltiger Brotkorb mit Chiabatta uvm.

## **Salatbuffet**

mit Kartoffelsalat, Blattsalaten mit Kräuterdressing, Karottensalat,  
Gurkensalat, Krautsalat und Tomatensalat mit Mini-Mozzarella  
und frischem Pesto

pro Person 28,50 €

Sie brauchen noch Equipment vom Grill mit Gasflaschen,  
Stehtischen, über Geschirr, Gläser, Besteck bis hin zu Bierbank  
und Tischhussen. Preise auf Anfrage

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe vorletzte Seite.

VARIATIONEN VOM KALTEN

# *Büfett 3*

KLEIN

## **Spezielles Büfett**

Fisch heißgerauchtes Medaillon von Norweger-Lachs

---

Fleisch heißgerauchte Entenbrust  
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

---

veg. Salat Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing

---

Beilage kleiner Brotkorb

---

Dessert Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

---

Käse Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Trauben

---

pro Person 25,00 €

VARIATIONEN VOM KALTEN



# Büfett 3+

GROSS

## Spezielles Büfett

Fisch heißgerauchtes Medaillon vom Norweger-Lachs  
gebratener Scampi auf pikantem Glasnudelsalat

---

Parmaschinken mit Melone

mit Fleisch heiß gerauchte Entenbrust

rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

---

veg./Salat Blattsalat mit Kräuterdressing +  
Mozzarella auf Tomaten und Pesto

Auberginenröllchen mit Spinat und Frischkäse

---

Käse Auswahl französischer und italienischer  
Rohmilchkäse mit Trauben und Früchtesenf

---

Beilage großer gemischter Brotkorb

---

Dessert Creme Brûlée

Salat von frischen Früchten

---

pro Person 29,50 €

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe vorletzte Seite.

VARIATIONEN VOM KALTEN

# *Büfett 4*

ITALIENISCH/ASIATISCH

- Auberginenröllchen gefüllt mit Frischkäse und Spinat
- gefüllte Paprika mit Brot-Parmesan-Kapern Füllung
- bunte Blattsalate im Caipi-Glas mit Kräuterdressing
- heiß gerauchtes Lachsmedaillon mit Wasabidipp
- gebratener Scampi mit pikantem Glasnudelsalat
- pikante Sate-Spieße mit Erdnusssauce
- Vitello Tonato mit Kapernbeeren
- mediterraner Nudelsalat mit Oliven und frischem Thymian
- Mozzarella auf Tomaten mit Pesto
- gemischter Brotkorb mit Chiabatta

pro Person 27,00 €

# Vegetarisches Büffet 5



## Vorschläge zur Auswahl

### Vorspeisen

verschiedene gebratenen Gemüse Zucchini,  
Kirschtomaten, Champignons, Austernpilze, Paprika

mit Spinat und Frischkäse gefüllte Auberginenröllchen

Paprika aus dem Ofen mit Parmesan-Kapern-Brotfüllung

Asiatischer Glasnudelsalat mit Sojasauce und Chilli angemacht

**Es können auch nur 1-2 Komponenten als vegetarische Begleitung/Alternative zu einem großen Büffet ausgewählt werden !**

### Hauptgang je nach Saison

Badischer Spargel im Kräuterflädle mit Sauce Hollandaise

Geschmorte Kürbisschnitz mit Safransauce

Frische Pfifferlinge in Sahne mit Petersilie und Serviettenknödel

Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Risoleékartoffeln

Geschmorte Fenchel mit Oliven auf Tomatenragout und CousCous

Preis je nach Saison  
und Zusammenstellung auf Anfrage!

Vorspeisen ab 5,50 €

Hauptgänge ab 8,00 €

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe vorletzte Seite.

VARIATIONEN VOM KALT-WARMEN

# *Büfett 6*

**kalt**

heißgerauchtes Lachsmedaillon  
Melone mit echtem Parmaschinken  
rosa gerauchtes Barbarie-Entenbrüstchen mit Sauce Cumberland  
gefüllte Auberginenröllchen

**oder Salat**

**warm**

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz**  
**Maispouardenbrust**  
Butterspätzle  
gratinierte Kartoffel  
verschiedene Gemüse  
Champignonrahmsauce, Weizenbiersauce

**Dessert**

helles und dunkles Schokoladenmousse  
Creme Brûlée  
Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis mit Salat 28,50 €

Preis mit Vorspeise 32,50 €

VARIATIONEN VOM KALT-WARMEN



# *Büfett 7*

## **Vorspeise**

heißgerauchtes Lachsmedaillon  
Forellenfilet vom Königssee  
Roulade von Lachsforelle und Zander  
Salat von frischen Shrimps mit Oliven und Tomaten

## **oder**

## **Salatbüfett**

Kartoffelsalat  
Blattsalat mit Kräuterdressing  
Karottensalat mit Orangen  
Tomatensalat mit Mozzarellavinaigrette  
Krautsalat mit Speck und Kümmel  
Gurkensalat mit Dill

## **Hauptgang**

**Kalbsrücken rosa gebraten**  
**geschmorte Ochsenbäckchen**  
mit zweierlei Saucen  
Butterspätzle, Serviettenknödel  
verschiedene Gemüse nach Saison

## **Dessert**

weißes Schokoladenmousse  
mit Waldbeerengrütze

Preis mit Salat 29,50 €

Preis mit Vorspeise 34,00 €

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe vorletzte Seite.



# Brunchbuffet 8

MIT SUPPEN ZUM  
HAUPTGANG UND DESSERT

- zweierlei Müsli
- zweierlei Joghurt
- Marmelade
- Honig
- Butter
- Frühstücksbrotkorb mit süßem Gebäck oder Brot
- Salat von frischen Früchten
- Schinkenplatte
- Käseauswahl
- heiß- und kaltgerauchte Fischplatte
  
- Maultaschensuppe
- asiatischer Gemüse Eintopf mit Geflügel, würzig und scharf
- Kräuterrahmsuppe
  
- frische Beeren
- gemischtes Schokoladenmousse
- Creme Brûlée

Preis pro Person ca. 26,50 €

# Büfett 9

MIT 2 HAUPTGÄNGEN  
UND GROSSEM SALATBÜFETT

## **Salat- büfett**

- Kartoffelsalat
- Blattsalate mit Kräuterdressing
- Karottensalat mit Orangen
- Tomatensalat mit Mozzarellavinaigrette
- Krautsalat mit Speck und Kümmel
- Gurkensalat mit Dill

## **Haupt- gang**

**Bröstchen von der Maispoularde**  
auf Champignonrahmsauce  
Gemüsebouquet  
Feine Bandnudeln

**Gebratenes Schweinefilet**  
auf Malzbiersauce oder Bratensauce  
Gemüsebouquet  
Kartoffelgratin

Preis pro Person 20,50 €

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe vorletzte Seite.

SCHWÄBISCHES *Nudel-  
und Maultaschen-  
büfett 10*

Kässpätzle mit Allgäuer Emmentaler und Backsteinkäse  
mit Zwiebeln abgeschmälzt

Maultaschen mit Brät-Kräuterfüllung  
und frischem Schnittlauch

Krautschupfnudeln  
würzig abgeschmeckt

Schweinefilet am Stück in Rahmsauce

dazu gibt's Kartoffelsalat und  
Blattsalate mit Kräuterdressing

Preis pro Person 16,50 €

# *Italienisches Pastabüfett 11*

Das Pastabüfett setzt sich aus 4 verschiedenen Pasta bzw. Pastagerichten und 4-6erlei Saucen zusammen, dazu gibt's frisch geriebenen Parmesan und Emmentaler.

## **Pasta/Pastagerichte**

- Tagliatelle
- Spaghetti
- Penne
- Lasagne aus dem Ofen
- Gnocchi natur

## **Saucen**

- Bolognese
- Basilikum
- Safran mit Gemüse und Shrimps
- Tomatensauce
- Gemüsesauce mit Mu-Errpilzen und Chili
- Bärlauchsauce
- Gorgonzolarahmsauce
- Champignonrahmsauce
- Safran-Fenchelsauce mit Scampi
- Knoblauch-Kräutersauce
- Filetgulasch Stroganoff

Treffen Sie hieraus Ihre Auswahl - Preis ab 15,00 € je nach Vielfalt

# Hochzeitsmenüs

## Hochzeitsmenü 1

Schwäbische Hochzeitssuppe

Bunter Salatteller mit Kracherle

### **Irisches Roastbeef am Stück gebraten**

auf Trollingersauce

### **Maispoularde**

mit Pilzrahmsauce

verschiedene Gemüse

Butter-Spätzle, Kartoffelgratin

Desserbüfett in kleinen Gläschen

Preis pro Person 33,50 €

## Hochzeitsmenü 2

Schaumsüpple von Petersilienwurzel

Mediterrane Blattsalate mit Ruccola

### **Rosa Kalbstafelspitz und Schweinefilet am Stück gebraten**

auf Rahmsauce mit grünem Pfeffer

Gemüsebouquet, Jus

Butterspätzle

Waldfruchtragout

Mousse au chocolat

Joghurt Limonencreme

Preis pro Person 32,00 €

### Hochzeits- menü 3

Salat von Ruccola und Frisee  
mit heißgerauchtem Lachs,  
Sateespießchen mit Chillisauce

Geflügelkraftbrühe mit Safran  
und Klößchen

**Brüstchen von der Barbarie-Ente** auf Cassisjus  
**rosa Kalbsrücken am Stück gebraten**

Gemüsebouquet  
Serviettenknödel, feine Nudeln

Dessertbuffet in kleinen Gläschen

Preis pro Person 36,50 €

### Hochzeits- menü 4

Schwäbische Hochzeitssuppe

Bunte Blattsalate mit Bündner Fleischstreifen

**Schweinefilet** im Netz

**Maispurladenbrust**

Jus mit grünem Pfeffer

Champignonrahmsauce

Butterspätzle

Kartoffelgratin

frisches Gemüse

Passionsfruchtcreme im Weinglas

Preis pro Person 33,50 €

## Mitternachts-imbiss:

- Auswahl von französischem und italienischem Rohmilchkäse mit Trauben und Früchtetesenf
- deftige Gulaschsuppe
- pikantes Schaschlikragout
- traditionelle Platte von Hart- und Dauerwürsten mit Senf und Essiggurken
- versch. Räucherfische vom Wagenhauser Weiher

+ **reichhaltiger Brotkorb**

Bei Auswahl von 2 Komponenten  
Preis pro Pers. 5,50 €

# Suppenauswahl

Als Beginn für ein tolles Menü. Oder nur so als kleiner Imbiss. Wir kochen für Sie klassische Suppen wie hausgemacht, ohne Zusatz von Pulvern oder Instant-Granulaten

deftige Gulaschsuppe (nur mit Rind) mit Paprika und Kartoffeln	4,50 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und gebrannten Mandelblättchen	5,50 €
klassische Hochzeitssuppe mit Backerbsen und Schnittlauch	4,50 €
Brunnenkresserahmsuppe	5,20 €
Kartoffelcremesuppe mit Speck und frischem Majoran	3,90 €
Petersilienwurzelcremesuppe mit Klößchen oder Croutons	4,90 €
Hokaido-Kürbiscremesuppe mit Safran gerösteten und gehackten Kernen und Öl	4,90 €

**Kann auch als komplettes Suppenbüfett mit Auswahl von 2 Suppen mit Brot als Beilage bestellt werden. Preis auf Anfrage je nach Bedarf ob als kleiner Snack oder als Hauptgangportion.**



# Desserts

Joghurt-Limonen-Mus	pro Port.	2,50 €
Passionsfrucht-Jogurt-Creme		2,90 €
Zimtparfait		3,40 €
Apfel- oder Waldfruchtragout mit Vanillesauce		3,90 €
Creme Brûlée		5,00 €
zweierlei Schokoladenmus		4,40 €
Exotischer Obstsalat		4,40 €

## **Flyingbüfett süß**

viele verschiedene kleine köstliche Desserts  
im Glas und Timbale mit Mus, Creme,  
frische Früchte, Beeren, Gelee  
und Fruchtpüree

Preis pro Person 8,50 €

## **Dessertbüfett klassisch** (in Schüsseln serviert)

mit zweierlei Schokoladenmousse, Beerenragout  
Salat von frischen Früchten, Creme Brûlée

Preis pro Person 6,00 €

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe vorletzte Seite.

# Fingerfood

VON SCHARF BIS SÜSS

## **Canapees**

verschieden belegt  
z.B. mit:

Räucherlachs

gerauchter Entenbrust

geschabtem Mönchskopfkäse

Parmaschinken

gefüllter Poularde

und vieles mehr, ganz nach Ihren Wünschen

Stück 1,60 €

## **Satee-Spießchen**

süß scharfes Hähnchenbrustfilet  
mit Chilli und Wasabidipp  
mit Ananas, Soja Sauce oder Erdnuss-Sauce

Stück 1,30 €

## **Kleine**

**Quiche** mit Speck oder vegetarisch mit Lauch

Stück 1,25 €

## **Gefüllte**

**Frühlingsrollen** mit Gemüse oder Fleisch

Stück 1,20 €

## **verschiedene kleine Antipasti**

wie Auberginenröllchen  
oder gefüllte Paprika auf Chiabatta

Stück 1,10 €

ALLES ZUR  
*Selbstabholung*



gegrillter Schweinehals	250 gr.	3,90 €
gefüllte Kalbsbrust	250 gr.	5,90 €
Kasslerbraten	250 gr.	3,90 €
Nussschinken	225 gr.	4,20 €
Spanferkel-Rollbraten	250 gr.	3,90 €
Rehragout	300 gr.	7,50 €
gemischtes Goulasch	350 gr.	5,90 €
geschnezelte Putenbrust in frischer Champignonsauce	350 gr.	4,90 €
geschmälzte Maultaschen	300 gr.	4,50 €
Schaschlikragout mit Zwiebeln Paprika Rauchfleisch	350 gr.	4,50 €
Curry mit Geflügelbrust Mango und Ananas	300 gr.	4,90 €
Filetspitzen Stroganoff	220 gr.	12,50 €

**Als Beilagen empfehlen wir:**

Butterspätzle	2,20 €
Knödel	2,50 €
überbackene Kartoffel	2,20 €
verschiedene frische Gemüse	2,50 €
Sauce pro Portion	1,00 €
Kartoffelsalat	1,60 €
Salatbuffett mit ca. 7 verschiedenen Salaten	4,50 €
feine Nudeln	2,20 €

Alle Preise verstehen sich pro Portion

Hinweise zu Allergenen und Zusatzstoffen siehe vorletzte Seite.

BENÖTIGEN SIE GESCHIRR, BESTECK ODER TISCHWÄSCHE?

# Zum Ausleihen

BIETEN WIR:

Miete/Reinigung inklusive  
Abholung in Bad Saulgau

## **Geschirr:**

Suppentassen mit Unterteller	pro Gedeck 1,00 €
Vorspeisenteller	Kiste mit 35 Stück 15,00 €
Hauptgangteller	Kiste mit 20 Stück 10,00 €
Dessert oder Kuchenteller	Kiste mit 40 Stück 20,00 €

## **Besteck:**

Suppenlöffel, Vorspeisen und  
Hauptgang Messer / Gabel  
Dessert oder Kaffeelöffel

immer 20 Stück in einer Box – jede Box 10,00 €

## **Gläser:**

Wasser	Kiste mit 24 Stück 18,00 €
Sekt	Kiste mit 24 Stück 18,00 €
Weißwein	Kiste mit 24 Stück 18,00 €
Rotwein	Kiste mit 18 Stück 14,00 €

## **Tischwäsche:**

Tischdecke rechteckig (1,30 x 2,00 m)	Stück 5,50 €
Tischdecke rund	Stück 13,50 €
Mundservietten	Stück 1,50 €
Bierbank/TischHussen Garnitur 2 Bänke, 1 Tisch (mit Sitzpolsterauflage)	Stück 45,00 €

**Benötigen Sie sonstiges Equipment für Ihre Hochzeit,  
Geburtstag oder Gartenparty?  
Wir haben vom Stehtisch bis zum kleinen Partypavillon  
für ca. 35 Personen einiges im Programm.**

Verfügbarkeit und Preise auf Anfrage

# Auflistung

## ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE



Produkte	Allergene											Zusatzstoffe																	
	Glutenhaltig	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere	mit Konservierungsstoff	mit Farbstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Süßungsmittel Saccharin	mit Süßungsmittel Cyclamat	mit Süßungsmittel Aspartam	mit Süßungsmittel Acesulfam	mit Phosphat	geschwefelt	chininhaltig	coffeinhaltig	mit Geschmacksverstärker	geschwärzt	gewachst	gentechnisch verändert
Spätzle	x		x																										
Kartoffelgratin							x																						
Gemüse																										x			
Pasta	x		x																										
Seeteufel				x																									
Asiatische Gerichte									x																	x			
Antipasti																													
Canapees	x																												
Geschmortes Rindfleisch									x																				
Semmelknödel	x																												
Serviettenknödel	x														x														
Kartoffelknödel	x																						x						
Blaukraut																													
Meeresfrüchtesalat																													
Glasnudelsalat																											x		
Kräuterdressing																													
Salate							x																						
Fleischbrühe									x																				
Haselnusscreme					x																								
Nussschinken																						x							
Champignonsauce								x																					
Rahmsauce	x																												
Kassler																						x							
Kräuterkruste	x																												
Pfefferphoast	x																												
Sauce Bernaise			x																										
Auberginenröllchen							x																						
Remoulade			x																										
Weizenbiersauce	x																												
Tiramisu	x		x				x																						
Vanillesauce			x				x																						
Frühlingsrollen	x								x																		x		
Maultaschen	x		x																										
Sateespießchen																											x		
Monine								x								x													
Joghurtcreme																													
Schokoladenmus			x				x																						
Petit fours	x		x													x													

## UNSERE ZUSATZLEISTUNGEN UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN:

Viele unserer Speisen und Gerichte sind von Haus aus glutenfrei zubereitet. Falls Sie oder einer Ihrer Gäste gluten- oder lactosefreie Kost benötigt, machen wir das gerne.

Wir bieten begleitend zum Büfett auch Weine aus den besten Privatweingütern der ganzen Welt an, Weine vom Bodensee bis Südafrika. Alle anderen Getränke können wir Ihnen auf Kommission zur Verfügung stellen.

Porzellan, Gläser und Besteck gehören ebenfalls zu unseren Leistungen, die Sie in Anspruch nehmen können. Für die Reinigung von Porzellan usw. berechnen wir den Arbeitsaufwand pro Stunde mit 28,00 €. Verluste oder zu Bruch gegangene Teile werden zu Selbstkostenpreisen in Rechnung gestellt.

Natürlich besorgen wir auch gerne Tischwäsche und Servietten für Sie, je nach Anspruch aus Dunillin oder Stoff. Die Kosten nennen wir Ihnen auf Anfrage.

Für die Zeit, in der wir direkt für Sie Vorort tätig sind, berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde 32,00 €.

Unsere genannten Preise verstehen sich bei Selbstabholung. Bei Anlieferung eines kleineren Büfett entstehen Ihnen Kosten von 19,00 €. Sollte für die Anlieferung ein Kleintransporter benötigt werden, geben wir Ihnen unsere Selbstkosten von 65,00 € weiter.

**Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen



Daniel Kalus

