

# „Das Buffet“

## Fingerfood ohne Fleisch

ab 10 Pers.

<b>gebackenes Gemüsesäckchen mit Hoisinsauce;</b> (ca.40g)	3,40 €
<b>Zitronengrasecke mit Gemüsestreifen gefüllt im Tempurateig</b> (ca. 40g) mit Sweet & Chillisauce	3,40 €
<b>gebackene Garnelentasche mit Sesam</b> Wan Tan- Garnelentasche (ca.30g) dazu Zucchini-Tomaten-Chilisalsa mit Kreuzkümmel	3,40 €
<b>Mini-Burger-Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto (eigene Ernte)</b> Burger (ca.60g) gesamt (auch vegan möglich)	3,90 €
<b>Cremiger Fetakäsespieße mit Orangenzesten</b> asiatischen Gewürzen & schwarze Kalamataolive (ca.30g ) (auch vegan möglich)	3,20 €
<b>Kartoffel-Möhrenküchlein mit geschmorter Balsamicozwiebel</b> mit Kalamataolive & Feta	3,40 €
<b>Mini-Frühlingsrollen, gefüllt mit Asiagemüse dazu Sweet &amp; Chilisauce</b> (2Stk. gesamt 50g, vegan)	3,40 €
<b>gebratenes Lachsfiletstück am Bambusspieß, im Glas serviert</b> Lachsfilet (ca.35g) mit Tomaten-Bruschetta auf Ruccola-Salat & gerösteten Pinienkernen	6,90 €
<b>Mini-Tortilla-Rolle, gefüllt mit mediterran-ingelegten Tomaten</b> Basilikum,roten Zwiebeln & Kräuter-Dipp (ca.40g)	2,90 €
<b>Räucherlachsroulade auf Pumpernickel</b> mit Sahnemeerrettich gefüllte Räucherlachsroulade auf Pumpernickel	2,70 €
<b>Mini-Mozzarella-Spieße mit Kirschtomaten, frischem Basilikum &amp; Crema di Balsamico (2Stk.)</b>	2,90 €
<b>Mini-Wraps mit asiatischem Gemüse</b> Crema di Balsamico	3,50 €
<b>Frittierte Garnele im Kartoffelspiralmantel mit Aioli</b> ( Knoblauchmayo-Dipp)	3,60 €
<b>Käsespieße mit Weintraube &amp; Physalis</b> (2 Stk.)	3,90 €

°\* enthält Phosphat, "" Senf, enthält Soja;

bei Glutenunverträglichkeit kochen wir für Sie individuell.

# „Das Buffet“

## Fingerfood mit Fleisch

ab 10 Pers.

<b>Mini-Tortilla Flammenkuchen<sup>^^</sup> mit Speck, Zwiebeln &amp; Creme fraîche</b> kleine gerollte & gefüllte Weizenfladenomelets ohne Ei (ca. 40 g)	2,90 €
<b>Gebratene Hähnchen-Spieße<sup>oo</sup></b> Hähnchenfleisch (ca. 40g) mariniert mit Zitronengras & asiatischen Gewürzen dazu weiße Asia-Pflaumensauce	3,50 €
<b>Curry-Erdnuss-Hackfleischbällchen vom Bio-Rind<sup>oo</sup></b> ( ca. 45g )mit Sweet & Chilisauce	3,60 €
<b>Klassische Kochschinkenröllchen, gefüllt mit Waldorf-Salat</b> (ca. 45g) mit Sellerie, Apfel, Walnuss, Schmand	3,50 €
<b>Gebratenes Mini-Hähnchenschnitzel mit italienischen Kräutern<sup>oo</sup></b> Hähnchen in Semmeln & Kräutern paniert (ca. 45g) dazu Kräuter-Schmand-Dipp	3,20 €
<b>Mini-Burger mit mariniertem Hähnchenfilet</b> mit BBQ-Sauce oder Harissa-Mayo & roten Zwiebeln	4,20 €
<b>Mini-Wraps BBQ mit Hähnchenfleisch und Bohnen</b> Weizenwraps gefüllt (ca. 45g)	3,50 €
<b>Gebratene Mini-Schnitzel vom Schweinefilet, mit Parmesan</b> in (ca. 45g ), Parmesan-Ei-Hülle an Tomaten-Kalamata-Olivenpüree	3,90 €
<b>Mini-Burger mit Bio-Angus-Rinderhack</b> mit BBQ-Sauce & roten Zwiebeln (ca. 90g)	4,60 €
<b>Mini-Frühlingsrollen, gefüllt mit geschmortem Entenfleisch</b> dazu Hoisinsauce (enthält Soja) (2Stk. gesamt 50g)	2,90 €

\* enthält Nitritpökelsalz, ^^ enthält Milch, oo enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

Seite 2

# „Das Buffet“

## warme Gerichte ohne Fleisch

ab 10 Pers.

<b>Ofenfrische Lasagne, geschichtet mit Auberginen, Paprika, Zucchini,</b> Zwiebeln, Weizen-Nudelplatten & Tomatensauce, überbacken mit Emmentaler Käse	19,90 €
<b>In Butter gebratene Knollensellerie-scheiben an Beluga- Linsen- Ragout</b> geschmort mit Kirschtomaten, kleinen Zucchiniwürfeln & Kreuzkümmel	18,90 €
<b>Asiatische Gemüse-Kokos-Terrine mit Paprika, Pak Choi, Zucchini</b> Zuckerschoten, Edamame-Bohnen, Knoblauch & etwas rotem Curry dazu Basmatireis	19,90 € vegan
<b>Geschmorte rote Spitzpaprikaschoten, gefüllt mit geriebenem Fetakäse,</b> Emmentalerkäse & mediterranen Kräutern mit Tomatensauce dazu Langkornreis, & grünen Salat mit weißem Balsamico-Olivenöl-Dressing (auch vegan möglich)	19,90 €
<b>Kartoffel-Möhren- Erbsen Bratlinge an Schnittlauchrahmsauce</b> mit gebuttertem Brokkoli & Kartoffelröstis (1Bratling ca.150g)	18,80 €
<b>Gebratene Zucchini-Quinoa-Möhren-Röstis mit etwas Chili</b> an Estragonrahmsauce, mit gebratenem Paprika-Zwiebelgemüse & gebratenen Kartoffelecken ( Röstis enthalten Ei) (1 Rösti ca. 150g)	19,90 €
<b>Kichererbsencurry mit Spinat &amp; Kokosmilch an Basmatireis</b> mit frischem Ingwer, Tomaten, Koriander, Kreuzkümmel	18,90 €

bei Glutenunverträglichkeit kochen wir für Sie individuell.

# „Das Buffet“

## Hausgemachte Salate

ab 10 Pers.

<b>Taboulee, Bulgursalat mit roter Paprika &amp; Lauchzwiebeln</b>	6,50 €
Bulgur:geschroteter-gekochter Hartweizen, mariniert mit Olivenöl,Dill,glatter Petersilie Kichererbsen & Spear-Minze (ca.200g)	
<b>Grünkernsalat mit Avokado,Paprika, Gartenkresse</b>	6,50 €
mariniert mit Kürbiskernöl (ca.200g)	
<b>Lauchzwiebel-Mais-Ananas-Salat</b>	5,80 €
mariniert mit Schmand (ca.200g)	
<b>Russischer Möhrensalat (pikant-scharf) mit Schmand-Dipp</b>	5,60 €
mariniert mit Olivenöl, Knoblauch & gerösteten Kürbiskernen (ca.200g)	
<b>Italienischer Nudel-Salat von dreifarbigem Nudeln <sup>oo</sup></b>	6,80 €
mit Paprika,Kirschtomaten,Basilikum & gerösteten Pinienkernen & Olivenöl (ca.200g)	
<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b>	6,80 €
mit Cornichons, Äpfeln, Zwiebeln & Kräutern ,mariniert mit Schmand (ca.200g)	
<b>Hausgemachter Geflügelsalat</b>	7,90 €
mit Ananas, Spargel & Champignons, mariniert mit Schmand (ca.200g)	
<b>Bunter Balkansalat mit Schafskäse</b>	6,50 €
Paprika,Zwiebeln,Salatgurke Schafskäse,Kalamata-Oliven,Karotte, mariniert mit Olivenöl & weißem Balsamico (ca.200g) (auch vegan möglich)	
<b>Hausgemachter Kartoffelsalat mit Apfelessig &amp; Öl</b>	6,80 €
mit geriebener Salatgurke, Äpfeln, Zwiebeln, frischem Dill, Petersilie, Schnittlauch & Radieschen (ca. 200g)	

<sup>oo</sup> enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

Seite 4

**Salat im Einzel-Glas angerichtet: 1,50€uro pro Glas**

# „Das Buffet“

## Hausgemachte Suppen

ab 10 Pers.

<b>Hausgemachte ungarische Gulaschsuppe mit Baguettescheibe</b> Tomaten, Rinderbeinflfleisch, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln (ca. 350ml) ab 30 Port.	8,30 €
<b>Hochzeitssuppe</b> Rinderbrühe, Spargel, Eierstich, Fleischklößchen vom Rind & kleine Nudeln (ca. 350ml) ab 15 Port.	7,50 €
<b>Pürrierte Tomatensuppe</b> mit frischen Tomaten & geräuchtem Speck*, separat geschlagene Sahne & grünem Pfeffer (ca. 350ml)	7,50 €
<b>Französische Zwiebelsuppe mit Brot-Croutons</b> mit Weisswein verfeinert (ca. 350ml)	6,80 €
<b>Fenchelrahmsuppe mit kleinen Tomatenwürfeln</b> (ca. 350ml)	7,50 €
<b>Räucherlachsschaumsuppe</b> & frischem Dill (ca. 350ml)	7,80 €
<b>Karotten-Kokosmilch-Ingwer-Suppe</b> (ca. 350ml) vegan	7,50 €
<b>Steinpilzrahmsuppe</b> (ca. 350ml), vegetarisch	7,80 €
<b>Hummer-Rahmsuppe, verfeinert mit Safran</b> (ca. 300ml)	9,60 €
<b>Petersilienwurzel-Rahmsuppe mit Croutons</b> (ca. 350ml) vegetarisch	7,20 €
<b>Kürbissuppe vom Hokkaido mit frischem Ingwer &amp; Kokosmilch,</b> etwas Chili, Zwiebeln, Petersilienwurzel & Knoblauch, leicht scharf (ca. 350ml) vegan	7,50 €

mit\* gekennzeichnete Lebensmittel enthalten Nitritpökelsalz

Seite 5

# „Das Buffet“

<b>Die klassischen &amp; regionalen Gerichte</b>	ab 10 Pers.
<b>Ofenfrischer Kräuterschweinenacken-Braten** mit Bratensauce</b> mit grünen Bohnen, Grilltomate & Kartoffelgratin	20,50 €
<b>Ofenfrischer Krustenbraten* vom Schwein mit Bratensauce</b> dazu Specksauerkraut* & Kartoffeln oder wahlweise mit Kartoffelgratin	20,50 € 20,80 €
<b>Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel geräuchert</b> an Pfifferlingrahmsauce mit Schinkenwürfeln* dazu Brokkoliröschen & gebratene Kartoffelecken	22,50 €
<b>Geschmorte Rinderroulade** an Schmorsauce*</b> gefüllt mit Zwiebeln, geräuchertem Speck* & Gewürzgurke dazu gebutterter Minirosenkohl, Kartoffelklöße mit hausgemachtem Rotkohl	22,80 € 23,80 €
<b>Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce</b> mit frischen Champignons dazu Gemüseplatte ( Erbsen, Bio- Möhren & Blumenkohl) & gebutterten Langkorn-Reis	20,60 €
<b>Geschmortes Rindergulasch aus der Beinscheibe</b> geschmort in Rotwein-Cranberry-Birnen-Sauce mit roten Zwiebeln & Bourbon-Pfeffer dazu Bokkoliröschen & gebutterte Spätzle	23,80 €
<b>Geschmorter Rinderbraten** mit Schmorsauce</b> dazu gebutterter Minirosenkohl & Kartoffeln oder wahlweise mit Kartoffelklöße	22,80 €
<b>Geschmortes Rindersaftgulasch in Rotwein"- Estragon-Sauce</b> mit Brokkoliröschen & gebratenen Kartoffelecken (aus der Beinscheibe) oder wahlweise mit gebutterten Spätzle °°	23,80 €
<b>Schweinefiletgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce</b> mit frischen Champignons, dazu Gemüseplatte (Erbsen, Bio-Möhren & Blumenkohl ) & gebratene Kartoffelröstis	21,80 €
<b>Schweinefiletgeschnetzeltes in Rotweinsauce"</b> mit frischen Champignons, dazu Gemüseplatte (Erbsen, Bio- Möhren & Blumenkohl) & gelbe Bandnudeln°°	21,80 €
<b>Gebratene Schweinefiletspieße im Speckmantel (3Stk. Einzelspieße)</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, vielfältiges Salatbuffet , Kräuterjogurtdressing & ofenfrische Rosmarinkartoffeln (Drillinge)	23,80 €
<b>mit Hähnchenspießen</b>	21,80 €

°° enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz, \* Nitritpöckelsalz, "Sulfid, \*\* Senf

# „Das Buffet“

## Die mediterranen Gerichte

ab 10 Pers.

- Gebratenes, gefülltes Schweinefilet<sup>oo</sup> an Rotweinsauce"** 23,50 €  
gefüllt mit Feta, mediterranen Kräutern, schwarzen Oliven & roter Paprika  
dazu grüne Bohnen & Rosmarinkartoffeln
- Geschmorte kleine Roulade vom Schwein an Schmorsauce** 21,50 €  
gefüllt mit mediterranen Kräutern & Feta-Emmentaler-Käse dazu  
Balkangemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine & Möhren) & gelbe Bandnudeln<sup>oo</sup>
- Kräuter-Hähnchengeschnetzeltes<sup>oo</sup> mit frischen Champignons** 20,80 €  
in mediterraner Kräuterrahmsauce, verfeinert mit Kurkuma ( Gelbwurz )  
dazu Gemüseplatte ( Erbsen, Bio-Möhren & Blumenkohl) & gebutterter Langkornreis

## Alles aus dem Ofen

- Überbackene Hähnchenbrustfilets in Weißwein-Zwiebelrahmsauce** 21,90 €  
überbacken mit Emmentaler Käse, dazu Brokkoliröschen & gebutterten Langkornreis
- Ofenfrische Hähnchenbrustfilets im Speckmantel\*** 21,90 €  
auf rot-gelbem Paprika-Zwiebelgemüse mit gebuttertem Langkornreis  
oder wahlweise gelbe Bandnudeln<sup>oo</sup>
- Zwei überbackene Lachsfilets in Weißweinrahmsauce** 25,50 €  
überbacken mit Kirschtomaten und Emmentalerkäse  
dazu Brokkoliröschen & gelbe Bandnudeln<sup>oo</sup>
- Ofenfrische Lachslasagne an Safransauce** 21,90 €  
gefüllt mit frischem Blattspinat & Bechamelsauce  
dazu Feldsalat mit Balsamico-Crema & Olivenöl

## Die asiatischen Gerichte

- Thailändische Hähnchenterrine in Kokosmilch mit rotem Curry** 21,90 €  
leicht scharf, mit Brokkoli-Blumenkohlröschen & Möhren  
dazu Langkornreis mit geröstetem Sesamöl
- Gebratene Hähnchen-Spieße<sup>oo</sup> mit weißer Thaipflaumensauce** 20,90 €  
in Zitronengras & Curry mariniert, dazu asiatisches Gemüse mit Paprika, Zuckerschote, Zucchini, Sojasprossen & Möhren dazu Langkornreis

# „Das Buffet“

## Hausgemachtes Dessert

ab 10 Pers.

<b>Mangomousse mit Limonen-Jogurtsauce</b> (ca.200g)	7,80 €
<b>Rote Grütze mit Vanillesauce^^</b> mit Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren & roten Johannisbeeren (ca.200g)	7,50 €
<b>Bayrisch Creme Vanille mit Erdbeermark</b> (ca.200g)	7,80 €
<b>Frischer Obstsalat</b> mit Äpfeln, Melone, Orange, Kiwi, Weintraube & Banane (ca.200g)	7,50 €
<b>Kokosmilchcreme mit Tonka-Vanille-Zucker &amp; Mangomark</b> Tonkabohnen (Südamerika) haben eine leichte Waldmeisternote (ca.200g)	7,80 €
<b>Hausgemachte Mousse au chocolat</b> (ca.200g) (enthält Ei)	7,80 €
<b>Weißweinsteinmousse mit Ananas</b> (ca.200g)	7,80 €
<b>Limonen-Jogurt-Terrine mit Ananas-Kardamom-Kompott<sup>oo</sup></b> Limonen-Jogurt-Terrine, verfeinert mit Sahne (ca.200g)	7,80 €
<b>Leichte Erdbeerschaumcreme mit Erdbeermark</b> (ca.200g)	7,80 €
<b>Panna cotta mit Himbeermark</b> gekochte & mit Vanillezucker gesüßte Sahne (ca.200g)	7,80 €
<b>Leichte Tiramisu **</b> mit Quark, Sahne, enthält Alkohol (ca.200g)	7,50 €

Dessert auch im Einzelglas erhältlich. Pro Glas: 1,50 €

\*\*enthält Süßungsmittel Stevia, <sup>oo</sup> enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz, ^^enthält Milch

Seite 8



# „Das Buffet“

## kalte Platten

ab 10 Pers.

<b>Vitello tonnato mit Thunfisch-Mayonnaise &amp; Kapern</b> (ab 15 Pers.) gesottener Kalbsrücken, in dünne Scheiben geschnitten, kalt serviert	13,00 €
<b>Hausgemachte Anti pasti vom Gemüse mit Olivenöl</b> (ab 15 Pers.) mit gebratenen Auberginen, Zucchini, Paprika & braunen Bio-Champignons	9,50 €
<b>Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum &amp; Olivenöl</b> & Crema di Balsamico	6,50 €
<b>Tomate-Mozzarella mit Büffelmozzarella &amp; frischem Basilikum</b> Olivenöl & Bio-Salz-Zitrone	12,50 €
<b>Mini-Anti-Pasti</b> Mini-Paprikaschote, gefüllt mit Frischkäse, Weinblätter, gefüllt mit Reis, Oliven gemischt, eingelegter Fetakäse mit Knoblauch	9,50 €
<b>Gemischte Käseplatte, mit Käsespießen, Gouda, Frischkäse-</b> variationen, Brie, Ziegenkäse, Skt. D`Albray etc. & Butterblüten	10,50 €
<b>Gemischte Edel-Käseplatte, mit Ziegenfrischkäse &amp; Pottasche</b> Stilton, Morbier, Manchego etc. <span style="float: right;">Preis auf Anfrage</span>	
<b>Gemischte Räucherfischplatte mit Räucherlachs, Räucherforelle</b> & Räucherlachsroulade mit Meerrettichsahne gefüllt auf Pumpnickelscheiben dazu separat Meerrettichsahne & Preiselbeersahnemeerrettich	11,50 €
<b>Gemischte Schinkenplatte mit spanischen Serano-, Schwarzwälder-, Katen-Schinken oder Tiroler Schinkenspeck</b>	9,50 €
<b>Gemischte Schinkenplatte mit Schweinelachs-Schinken, Katenschinken &amp; geräuchertem Schinkenspeck</b>	6,50 €
<b>Gemischt belegte Canapes !</b>	

**Alle Fingerfood-Speisen selbstverständlich auch auf Platten erhältlich!**

\* enthält Nitritpökelsalz, ^^ enthält Milch, °° enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

Seite 8a

# „Das Buffet“

**Fingerfood für 20 Personen**

**Preis pro Person**

	<b>33,00 €</b>
<b>ab 30 Pers.</b>	<b>31,00 €</b>
<b>ab 40 Pers.</b>	<b>29,00 €</b>

**1,5kg italienischer Nudelsalat mit dreifarbigem Nudeln, Kirschtomaten,**  
frischem Basilikum, gerösteten Pinienkernen, etwas Knoblauch & Olivenöl

**1Stk. Gebackenes Gemüsesäckchen ( ca.40g)**  
mit Hoisinsauce

**1Stk. Gebackenen Garnelentaschen im Tempurateig mit Sesam**  
( ca.45g )mit Sweet & Chilisauce

**1Stk. Kartoffel-Möhrenküchlein mit eingelegter Borretonzwiebel**  
in Balsamico (ca.45g) mit Feta und schwarzer Kalamata-Olive

**1 Stk. Gebratenes Mini-Hähnchenschnitzel mit italienischen Kräutern** °°  
Hähnchen in Semmeln & Kräutern paniert (ca.45g) dazu Zwiebel-Schmand-Dipp

**2 Stk. Käsespieße mit Emmentaler-Käse , Weintraube & Physalis**  
( 2 Stk.ca. 55g )

**1Stk. Mini-Wraps BBQ mit Hähnchenfleisch und Bohnen**  
Weizenwraps gefüllt (ca.45g)

**1 Stk. Gebratene Mini-Schnitzel vom Schweinefilet,mit Parmesan**  
in (ca.45g ), Parmesan-Ei-Hülle an Tomaten-Kalamata-Olivenpüree  
oder in der klassischen Panierung gebraten mit geriebenen Semmeln

**1 Stk. Mini-Burger mit Tomate-Mozzarella & hausgemachter Pesto**  
Pesto mit frischem Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan & Olivenöl

**1 Stk. Mini-Frühlingsrollen, gefüllt mit geschmortem Entenfleisch**  
dazu Hoisinsauce (enthält Soja) (1Stk. gesamt 25g)

**verschiedenen Ciabattastangen mit z. B.Olive, Klassisch, Tomate**

\* enthält Nitritpökelsalz, ^^ enthält Milch, °° enthält natürlichen Farbstoff Gelbwurz

Seite 8b

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen vom Catering „ Das Buffet“**

**Inhaberin: Daniela Pohl**

**Am Mühlenhope 2**

**38464 Groß Sisbeck**

- 1 Bei einer Auftragssumme von 100 bis 800 Euro sind 50% der Endsumme als Anzahlung acht Werktage im Voraus zu leisten.**
- 2 Bei einer Auftragssumme über 800 Euro sind 50% der Endsumme sind als Anzahlung 14 Werktage im Voraus zu leisten.**
- 3 Die Anzahlung dient zur Deckung der Vorlaufkosten und wird nicht zurückerstattet. Bei einer Stornierung kann der gezahlte Zahlungsbetrag mit einem Folgeauftrag innerhalb einem Jahr verrechnet werden.**
- 4 Der Gerichtsstandort ist Helmstedt**
- 5 Fehlendes oder beschädigtes Geschirr ist nach vorliegenden Preislisten, die vom Kunden einsehbar sind, zu ersetzen.**
- 6 Das Geschirr (Platten, Bleche Chafingdishes etc.) ist innerhalb zwei Tagen gespült zurück zu liefern.**
  
- 7 Bitte informieren Sie uns, wenn z.B. ein Treppenhaus mit mehreren Treppen, weite Wege oder Engstellen, die die Anlieferung verzögern könnten. Gegebenenfalls bitten wir um Mithilfe des Auftraggebers.**
- 8 Der Auftraggeber ist verantwortlich ausreichende Zufahrts- und Parkmöglichkeit zum Zeitpunkt der Anlieferung freizuhalten. Ca. 7 Meter**
- 9 Änderungen in der Gestaltung und Anrichteform der Speisen vorbehalten.**
- 10 Wir erbeten die Restzahlung bei Lieferung in bar**
- 10 oder einen Tag vor Veranstaltungsbeginn den Restbetrag per Bank. Geänderte AGB im Juli 2024**
- 11 "Das Buffet" ist erst an einen Auftrag gebunden, wenn die vereinbarte Anzahlung fristgerecht erfolgt ist.**
- 12 Eine Reduzierung der Personenzahl ist bis acht Tage vor Beginn des Veranstaltungstermins abänderbar. Nach Fristablauf ist keine Reduzierung mehr möglich.**

### **So läuft Ihre Bestellung ihren Weg**

- 1 Sie setzen sich mit uns in Verbindung ( telefonisch oder per E-Mail )**
- 2 Sie geben uns Ihr Veranstaltungsdatum bekannt, den Termin reservieren wir für Sie bei freier Kapazität.**
- 3 Sie haben bei uns die Möglichkeit im Zweifelsfall auch zwei Termine zu reservieren.**
- 4 Sie haben sich bereits auf unserer Karte informiert und haben sich für bestimmte Speisen entschieden**
- 5 Sie wünschen eine persönliche Beratung, gern beraten wir Sie telefonisch.**
- 6 Wir erstellen Ihnen generell im Anschluß einen unverbindlichen Kostenvoranschlag.**
- 7 Änderungen oder weitere Wünsche sind gern weiterhin möglich.**
- 8 Sie informieren uns, wie Sie sich entschieden haben.**
- 9 Mit Ihrer schriftlichen Bestätigung und Ihrem getätigten Zahlungsbetrag ( mind. 50 % der Gesamtbetrag ) ist Ihr Auftrag bindend.**
- 10 Wir bestätigen Ihnen per Mail Ihren Zahlungsbetrag nach Eingang.**
- 11 Wir beliefern Sie mit Ihrem bestellten Speisen, bauen es fachgerecht auf ( incl. Der Warmhaltebehälter & der Brennpasten, Anlegebesteck & Kartenhalter mit Speisenbezeichnung ). Bei Bedarf bleiben wir vor Ort und erledigen den Nachservice (Nachlegen der von uns gelieferten Speisen in Warmhaltebehälter)**

**Wir beraten Sie gern persönlich, telefonisch und per Mail!**