

UNSERE SPEISEN UND UNSER SERVICE

1

Stand Mai 2014

Alle Preise verstehen sich zzgl. 7 % MwSt.



Der Inhalt im Überblick

Seite

Canapés.....	3
Canapéplatten, Sandwiches.....	4
Belegte Semmeln und Co.	5
Fingerfood und Flying Buffet.....	5
Suppen und Eintöpfe.....	6
Menüvorschläge.....	7
Das Frühstücksbuffet.....	8
Das vegetarische Buffet.....	8
Das Frühlingsbuffet.....	9
Das mediterrane Sommerbuffet.....	9
Das Grillbuffet.....	10
Das rustikale Buffet.....	10
Das Lunchbuffet I.....	11
Das Lunchbuffet II.....	11
Für die kleineren Anlässe.....	12
Informationen zu unserem Angebot.....	13
Lieferungs- und Leistungsbedingungen.....	14

2



Canapés

Wahlweise belegt mit:

- Schweinebraten
- Kasslerbraten
- Pfefferschinken
- Kochschinken
- italienischer Salami
- Putenbrust
- Leberpastete
- Käsespezialitäten
- Tomate-Mozzarella
- Schafskäse-Paprika-Tomate

pro Stück 1,65 €

oder

- Gorgonzolacreme und Feigensenf
- Roastbeef und Meerrettichsahne
- Lachsschinken und Cornichons
- Serrano-Schinken und Olivenscheiben
- Rohmilchkäse und Weintrauben
- Tranchen von der Hähnchenbrust
- Kalbsbraten und Remoulade
- Ei mit Keta Kaviar

pro Stück 1,95 €

oder

- hauchzartem Rinderfilet
- Räucherlachs mit Dillcreme
- geräuchertem Aal
- Shrimps und Bärlauchmayonaise
- Forellenfilet
- Parmaschinken
- Wildpastete
- Bündnerfleisch
- Lachsmousse

pro Stück 2,10 €

3



Canapéplatten, Sandwiches

Die Fitnessplatte (*ab 10 Personen*)

- Canapé mit zarten Tranchen von der Hähnchenbrust
- Canapé mit Lachsschinken und Ei
- 2 Rohkost-Canapés
- ½ Tomate mit Waldorfsalat

pro Person 9,70 €

Das Sektfrühstück (*ab 10 Personen*)

- kleines Knuspermedaillon
- mini Frikadelle
- Canapé mit Lachs
- Canapé mit Roastbeef
- Schwarzbrot mit Shrimps
- 2 Pumpernickel mit Frischkäse
- 1 Glas Sekt

pro Person 11,90 €

Die „Klassiker“ Canapéplatte (*ab 10 Personen*)

- mit Lachs
- mit Forellenfilet
- mit zartem Kasslerschinken
- mit italienischer Salami
- mit Serrano-Schinken
- mit Wildpastete
- mit Frischkäse und Tomate

pro Person 10,20 €

Sandwiches (pro Stück)

- | | |
|-------------------------------------|--------|
| • Frischkäse und Gurkenscheibe | 1,80 € |
| • Ei mit Senfmayonaise | 1,80 € |
| • Kochschinken und Käse | 2,20 € |
| • Hähnchenbrust mit Waldorfsalat | 2,20 € |
| • Thunfisch mit Kapernmayonaise | 2,40 € |
| • Roastbeef mit Remoulade | 2,40 € |
| • Räucherlachs mit Meerrettichcreme | 2,40 € |



Belegte Semmeln und Co.

Geschmackvoll garniert und belegt mit Tomate-Mozzarella, Frischkäse-Gurke, Kasslerschinken, Parmaschinken, Salami, Hähnchenbrust, Räucherlachs, Thunfisch. (Preis pro Stück)

• ½ Semmel oder 1 Scheibe Brot	1,65 €
• ½ gekörnte Semmel oder 1 Scheibe Hopfsterer Brot	1,90 €
• 1 Semmel	1,95 €
• 1 gekörnte Semmel	2,10 €
• Butterbrezen	1,60 €
• Laugenstange mit Käse	1,75 €
• Bruschetta mit gehackten Tomaten und Basilikum	1,45 €
• Panini mit gebratener Zucchini und Feta	3,10 €
• Panini mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanblätter	3,50 €

Fingerfood und Flying Buffet (kalt und warm)

ab 10 Personen - (Preis pro Stück)

• Pastetchen mit Kräuterfrischkäse	0,80 €
• mini Frikadellen	0,90 €
• Tomate-Mozzarella-Spießchen	1,20 €
• Parika-Hirtenkäse-Muffin	1,35 €
• Asiatische Fleischbällchen	1,25 €
• Hähnchen-Spieß-Yakitori	1,65 €
• Scampi Provencale	1,65 €
• Meeresfrüchte-Selection	1,85 €
• Lammspieß mit Honig und Thymian	2,10 €
• Mini Frühlingsrolle	0,95 €
• Datteln/Backpflaume im Schinkenmantel	1,80 €
• Röstinchen mit Lachstatar und Kaviarcreme	2,75 €
• Hähnchen mini Haxen	1,50 €
• Fleischbällchen in Barbecue-Sauce	1,10 €
• Seafood im Teigmantel	1,50 €
• Gemüse Selection	1,65 €
• Creme Brûlée vom Ziegenkäse	2,55 €
• Karotten-Sellerie-Schnitte	1,45 €

5

Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für ein individuelles Fingerfood-Buffet



Suppen

Mindestbestellmenge 5 Liter – (Preis pro Liter)

- | | |
|--|---------|
| • Lachcremesuppe mit Hackfleischbällchen | 9,50 € |
| • Allgäuer Hochzeitssuppe mit Markklößchen; Bratnockerln, Flädle | 9,50 € |
| • Karotten-Ingwer-Suppe | 8,50 € |
| • Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika | 9,80 € |
| • Italienische Tomatensuppe mit Klößchen und Basilikum | 9,80 € |
| • Klare Hühnersuppe mit Gemüseeinlage | 8,80 € |
| • Broccolisuppe mit Garnelen | 12,10 € |

Eintöpfe

Mindestbestellmenge 5 Liter – (Preis pro Liter)

- | | |
|--|--------|
| • Linsensuppe vegetarisch | 6,00 € |
| • Linsensuppe mit Wiener | 8,50 € |
| • Erbsensuppe vegetarisch | 6,00 € |
| • Erbsensuppe mit Wiener | 8,50 € |
| • Kartoffelsuppe vegetarisch | 6,00 € |
| • Kartoffelsuppe mit Wiener | 8,50 € |
| • Minestrone | 7,50 € |
| • Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch | 9,00 € |
| • Pot-eu-feu (französischer Gemüse-Fleisch-Eintopf) | 9,00 € |



Menüvorschläge

Mindestbestellmenge ab 10 Personen – geringere Anzahl auf Anfrage

Menü I

Cremesuppe vom Blumenkohl mit Mandelsahne
Piccata von der Maispoularde
mit Tomatensauce und grünen Bandnudeln
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 15,10 €

Menü II

Suppe von spanischen Strauchtomaten
mit Gin-Sahne und Basilikum
Rinderroulade mit Rotweinsauce
an Speckbohnenbündchen
und Kartoffelgratin
Salat von frischen Früchten
mit Grand Manier - Mascarpone-Creme

Preis pro Person 18,70 €

Menü III

Garnelencremesuppe mit Cognac
Schweinefilet-Medaillons auf
Champignon – Cherrytomatenragout
an Kräuterbandnudeln
Schokoladen-Whiskymuffin

Preis pro Person 20,30 €

Eine große Auswahl weiterer regionaler, saisonaler und internationaler Produkte steht uns zur Zubereitung nach Ihren Wünschen zur Verfügung. Sprechen sie uns an, damit wir gemeinsam Ihr Wunschmenü kreieren.



Büffetvorschläge

Mindestbestellmenge ab 20 Personen – geringere Anzahl auf Anfrage

Das Frühstücksbuffet

Wir decken Ihnen Ihren Frühstückstisch, damit Sie in gemütlicher Runde einen schönen Start in den Tag haben. Kleinere Varianten stehen natürlich auch zur Verfügung. Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschfrühstück zusammen.

Wir haben alles was zu einem guten Frühstück gehört:

Rührei mit Krabben oder Schinken mit frischen Kräutern
 Nürnberger Rostbratwürstchen mit scharfem Senf
 Regionale Wurst- und Käseauswahl
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
 Obst der Saison mundgerecht geschnitten
 Frucht - und Naturjoghurt
 Müsli
 Konfituren und Honig vom Bauernhof
 Butter, Semmeln, Brotauswahl, Croissant
 1 Glas Orangensaft 0,2 l

Preis pro Person 19,70 €

8

Das vegetarische Buffet

Vorspeisen Gurken-Tomaten-Salat mit Ruccola
 Gemüseplatte mit Olivenöl-Dressing
 Marinierte Zucchini und Auberginen
 Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
 Gemügesticks mit Frischkäsedip
 Gegrillte Austernpilze
 Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven
 Blattsalate mit Joghurt-Olivenöl-Dressing

Suppe Kaiserschoten-Rahmsuppe

Hauptgänge Gemüselasagne oder Gemüse-Curry

Dessert gemischte Käseauswahl,
 Panna Cotta

Preis pro Person 21,80 €



Büffetvorschläge

Mindestbestellmenge ab 20 Personen – geringere Anzahl auf Anfrage

Das Frühlingsbuffet

Vorspeisen Salat von grünem und weißem Spargel mit Shrimps
 Hausgebeizter Lachs mit Dill-Honigsauce
 Tomatensalat mit roten Zwiebeln
 Matjesröllchen mit Apfel-Meerrettich gefüllt

Suppe Gemüsesuppe mit Gartenkräutern

Hauptgänge Kalbfleischroulade mit Frühlingszwiebeln
 Saibling im Gemüsesud gegart
 Jungschweinerücken in Thymiankruste
 Frühlingsgemüsepfanne mit Lauchzwiebeln
 Schnittlauchkartoffeln

Desserts Erdbeerragout mit grünem Pfeffer
 Minze-Mousse

Preis pro Person 25,20 €

9

Das mediterrane Sommerbuffet

Vorspeisen Antipasti mit gehobeltem Parmesan
 Katalanischer Kartoffelsalat mit feuriger Chorizo
 Krabbensalat
 Hähnchenbrust mit Thunfischcreme
 Gebeizter Limonenlachs auf Rösti
 Bruschetta mit Schafskäse und Tomaten

Suppe Tomaten-Zucchini-Creme

Hauptgänge Sardische Kaninchenpfanne mit Thymian-Senfsauce
 grünen Bohnen und Kräuterkartoffeln
 Lachsfilet in der Mandelkruste mit Fenchelgemüse
 und Petersilien-Kartfolllelschaum

Desserts Rhabarbercreme mit frischen Erdbeeren
 Wassermelone mit Minze-Zitroneneis

Preis pro Person 29,30 €



Büffetvorschläge

Mindestbestellmenge ab 20 Personen – geringere Anzahl auf Anfrage

Das Grillbuffet

Vom Buffet	<p>Tomatensalat mit Mozzarella Bayerischer Kartoffelsalat Amerikanischer Cole Slaw Krautsalat Bandnudelsalat mit grünen Bohnen Griechischer Bauernsalat</p>
Vom Grill	<p>Marinierte Nackensteaks Spare Ribs Rostbratwürstchen Satéspieße Rinderhüftsteak Pfeffergriller Maiskolben Marinierte Zucchini, Champignons und Auberginen Gegrillte Sardinen Eingelegte Shrimps</p>
Desserts	<p>Frisches Obst im Korb Vanille-Mousse</p>

10

Preis pro Person 21,70 €

Das rustikale Buffet

Vorspeisen	<p>Hähnchenbrustfilet an Waldorfsalat Marinierter Schweinebraten Gebratene Hackbällchen mit Chilisauce Geräucherter Knochenschinken Französische Kräutersalami Fein geschnittenes Roastbeef mit Remoulade Salatbuffet mit verschiedenen Dressings Käsebrett Butter Brotauswahl</p>	Preis pro Person 16,20 €
-------------------	---	--------------------------



Büffetvorschläge

Mindestbestellmenge ab 20 Personen – geringere Anzahl auf Anfrage

Das Lunchbuffet I

Vorspeisen Dreierlei Gemüseterrine
 Ziegenkäse-Tomaten-Terrine mit mediterranen Kräutern
 Variationen von Blattsalaten mit fruchtigem Dressing
 Antipastisalat

Suppe Kartoffelrahmsuppe

Hauptgerichte Indisches Lammcurry mit Koriander und Kurkuma und
 Basmati-Duftreis
 Scholle mit Apfelwürfel und grobem Senf und
 Salzkartoffeln
 Chili Vegetable mit feinem Gemüse

Desserts Waldbeeren mit Joghurtmousse
 Schwedischer Mandelkuchen

Preis pro Person 23,70 €

11

Das Lunchbuffet II

Vorspeisen Gemischter Frischblattsalat
 Himbeer-Limetten-Dressing
 Kartoffel-Gurkensalat mit bissfesten, gartenfrischen Salatgurken
 Fruchtiger Waldorfsalat mit Ananas, Mandarinen, Haselnüssen und Äpfeln
 Karottensalat in feiner Schnittlauch-Vinaigrette

Suppe Ungarische Gulaschsuppe mit roten Paprikawürfeln und Rindfleisch

Hauptgerichte Feines Kalbsragout in Limonen-Sahnesauce
 Lachs-Lasagne verfeinert mit Spinat
 Gefüllte Ravioli mit Tomate und Mozzarella
 Kartoffelsoufflé
 Blumenkohl
 Gemüse-Bolognese

Desserts Milchreis mit Kirschen
 Halbflüssiger Schokoladenkuchen
 Wassermelone geschnitten

Preis pro Person 27,80 €



Für die kleineren Anlässe

Mindestbestellmenge ab 10 Personen – geringere Anzahl auf Anfrage

Feinschmeckerplatte

- Lachsschinkenröllchen mit Spargelspitzen
- ½ gekochte Eier mit Dijonsenf
- Gegrillte Zucchinirollchen mit Feta
- Italienische Gourmetsalami
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum
- Hähnchen-Kräuterspieße
- Serrano Schinken
- Brotauswahl, Butter

Preis pro Person 13,70 €

Gourmetplatte

- Filet vom Salm mit Champagnerkraut
- Kartoffelrösti mit Lachstatar
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Poulardenbrustrollchen mit Gemüsefarce
- Wildpastete mit Preiselbeersahne
- Käseauswahl mit Früchten und Feigensenf
- Brotauswahl, Butter

Preis pro Person 15,90 €

12



Wichtige Informationen

Preise

Die Preise in diesem Katalog verstehen sich zuzüglich 7 % für Speisenslieferung, bzw. 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer für sonstige Lieferungen und Leistungen.

Getränke

Ein umfangreiches Sortiment an passenden Getränken stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen für Ihre Veranstaltung zusammen und liefern diese passend temperiert an den Veranstaltungsort.

Mobiliar/ Equipment

Möchten Sie Mobiliar, Geschirr, Gläser, Besteck oder sonstiges Inventar mieten, dann unterbreiten wir Ihnen gerne ein Angebot.

Transport, Auf- und Abbau

Für die Anlieferung von Speisen und Getränken innerhalb München berechnen wir pauschal 20,00 €. Für weitere Entfernungen unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Die Anlieferung, Auf- Abbau und Abholung von Mobiliar und Kleininventar und sonstigem Equipment wird mit einem Stundenverrechnungssatz von 25,00 € pro Person und 0,90 € pro Kilometer ab Lager berechnet.

Geschirr und Gläser nehmen wir ungereinigt zurück. Die Reinigungskosten sind in unserem Angebot enthalten.

Wir gehen von einer ebenerdigen Anlieferung der Waren und des Inventars aus.

Bei speziellen Anliefersituationen bitten wir um entsprechende Mitteilung.

Personalservice

Gerne unterstützen wir Sie im Rahmen unseres Eventservice mit geschultem Personal. Bei Bedarf berechnen wir folgende Stundensätze:

Serviceleiter	27,00 €
Servicemitarbeiter/ Servicemitarbeiterin	24,00 €
Koch/Köchin	27,00 €
Küchenhelfer/ Küchenhelferin	19,00 €
Mitarbeiter / in für Auf- und Abbau	22,00 €



Liefer- und Leistungsbedingungen

Mit der Annahme des Angebots akzeptieren sie folgende Liefer- und Leistungsbedingungen.

Angebot und Lieferung

Unser Angebot ist freibleibend. Wir liefern alle Sach- und Dienstleistungen nach Auftragserteilung. Geschirr, Besteck, Gläser, Dekoration usw. bleiben unser Eigentum. Entliehenes Equipment muss innerhalb von 2 Tagen an das Unternehmen zurück gegeben werden. Andernfalls behalten wir uns vor, die Mietkosten für die zusätzliche Mietdauer zu berechnen. Verlust von Equipment wird mit dem Einkaufspreis zuzüglich 10 % Regiekosten in Rechnung gestellt.

Zahlungsvereinbarungen

Wir behalten uns vor eine Anzahlung in Höhe von 70 % des vereinbarten Auftragsvolumen in Rechnung zu stellen. Zahlungsziel ist sofort nach Rechnungsdatum. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe des Diskontsatzes zu berechnen.

Rücktrittsvereinbarung

Der Kunde ist berechtigt , Aufträge bis 2000 € netto bis 14 Kalendertage vor Veranstaltungstermin kostenfrei zu stornieren. Nach Ablauf der Stornofrist von 14 Tagen werden 50 % des Auftragsvolumen sofort nach Stornierung fällig. Sind bis zu dem Zeitpunkt besondere Waren für die jeweiligen Veranstaltungen eingekauft worden, z.B. ein besonderer Wein, so wird diese Ware dem Kunden separat in Rechnung gestellt und zur freien Verfügung übergeben. Bei Aufträgen über 2000 € nettostellen wir die bis dahin angefallenen Kosten plus 10 % Regiekosten in Rechnung.

Reklamationen.

Sollte unser Service Anlass zur Beanstandung geben, muss dies unverzüglich und schriftlich an :

Event Gastronomie
Michael Rittmeyer
Am Schloßpark 26
82131 Gauting
info@event-gastronomie.de

mitgeteilt werden.

Haftungsvereinbarung

Nach Anlieferung der Ware geht die Gefahr durch Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über. Zusätzliche Vereinbarungen bedürfen der Schriftform. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Als Download auf unserer Homepage www.event-gastronomie.de. Gerichtsstand ist Starnberg.

