



**Auf Draht**   
Wir machen **Alles** Möglich (e)

# BANKETTMAPPE



Catering  
Partyservice  
Eventlocation  
Tagungen  
Mittagstisch  
Schulverpflegung  
Kitaverpflegung

ab 01/2025

[Drahtzieherstraße 6 , 91154 Roth / willkommen@aufdraht.net / www.aufdraht.net](#)

**DIE AUF DRAHT gGmbH IST CHANCENGEBERIN FÜR MENSCHEN MIT BESONDEREN BEDARFEN**

# PAUSCHALANGEBOT

## FÜR HOCHZEITEN, GEBURTSTAGE, FAMILIENFEIERN

– AB 17.00 UHR – AB 50 PERSONEN –

pro Person ab 50 Personen	93,46 € //	100,00 €
pro Person ab 75 Personen	87,85 € //	94,00 €
pro Person ab 100 Personen	82,24 € //	88,00 €

Kinder von 3-6 Jahren zahlen 20% vom Festpreis  
Kinder von 7-14 Jahren zahlen 40% vom Festpreis

### Empfang an Stehtischen mit:

- Castell-Castell FRÆNZI
- Apfel-Trauben Secco
- Orangensaft
- Spalter Pils No. 1
- Spalter Freiheit

### Abendessen vom Buffet

- Bitte wählen Sie aus unseren nachfolgenden Buffetvorschlägen

### Mitternachtssnack vom Buffet

- Fränkische Spezialitätenplatte
- oder
- Currywurst mit ofenfrischem Baguette

### Getränke:

- Pyraser Mineralwasser medium, spritzig, naturell, Cola, Cola-Mix, Limo,
- Apfelschorle, Johannisbeerschorle
- Spalter Vollbier, Pils No. 1, Freiheit
- Pyraser Weizen hell, leicht, alkoholfrei
- Castell-Castell Weiß- und Rotweine
- Secco Apfel Limette „alkoholfrei“
- Spritz: Aperol, Hugo, Lillet Wild Berry
- San Bitter-Orange „alkoholfrei“, San Bitter-Weißwein
- Longdrinks: Gin Tonic, Cuba Libre, Wodka
- Prinz Hausschnaps, verschiedene Sorten
- Kaffee und Tee
- Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato werden separat berechnet

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitlichen Gründen bis spätestens 01.30 Uhr beendet sein. Bei gewünschten Verlängerungen der Veranstaltungszeiten sprechen Sie uns bitte an.

Inkl. Raummiete, Tischwäsche (weiß), Hussen für Stehtische, Servietten (weiß), Servicepauschale und Endreinigung.

Zudem stellen wir Ihnen sehr gerne Beamer, Leinwand, Beschallungsanlage und Mikrofon zur Verfügung.

# PAUSCHALANGEBOT

## FÜR HOCHZEITEN, GEBURTSTAGE, FAMILIENFEIERN

### – AB 14.00 UHR – AB 50 PERSONEN –

pro Person ab 50 Personen	100,00 € //	107,00 €
pro Person ab 75 Personen	93,46 € //	100,00 €
pro Person ab 100 Personen	87,85 € //	94,00 €

Kinder von 3-6 Jahren zahlen 20% vom Festpreis  
Kinder von 7-14 Jahren zahlen 40% vom Festpreis

#### Empfang an Stehtischen mit:

- Castell-Castell FR/ENZI, Frizzante Bavaräse
- Apfel-Trauben Secco
- Orangensaft
- Spalter Pils No. 1, Spalter Freiheit

#### Kaffee & Kuchen:

- Kuchen und Torten werden vom Veranstalter gestellt.

#### Abendessen vom Buffet

- Bitte wählen Sie aus unseren nachfolgenden Buffetvorschlägen

#### Mitternachtssnack vom Buffet

- Fränkische Spezialitätenplatte
- oder
- Currywurst mit ofenfrischem Baguette

#### Getränke:

- Pyraser Mineralwasser medium, spritzig, naturell, Cola, Cola-Mix, Limo,
- Apfelschorle, Johannisbeerschorle
- Spalter Vollbier, Pils No. 1, Freiheit
- Pyraser Weizen hell, leicht, alkoholfrei
- Castell-Castell Weiß- und Rotweine
- Secco Apfel Limette „alkoholfrei“
- Spritz: Aperol, Hugo, Lillet Wild Berry
- San Bitter-Orange „alkoholfrei“, San Bitter-Weißwein
- Longdrinks: Gin Tonic, Cuba Libre, Wodka
- Prinz Hausschnaps, verschiedene Sorten
- Kaffee und Tee
- Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato werden separat berechnet

Alle Feierlichkeiten müssen leider aus arbeitszeitlichen Gründen bis spätestens 01.30 Uhr beendet sein. Bei gewünschten Verlängerungen der Veranstaltungszeiten sprechen Sie uns bitte an.

Inkl. Raummiete, Tischwäsche (weiß), Hussen für Stehtische, Stoffservietten (weiß), Servicepauschale und Endreinigung.

Zudem stellen wir Ihnen sehr gerne Beamer, Leinwand, Beschallungsanlage und Mikrofon zur Verfügung.

# ANGEBOT FÜR IHR CATERING

## AUSSER HAUS

### – AB 40 PERSONEN –

pro Person ab 40 Personen	42,06 € //	45,00 €
pro Person ab 60 Personen	41,12 € //	44,00 €
pro Person ab 80 Personen	37,38 € //	40,00 €

*Kinder von 3-6 Jahren zahlen 30% vom Festpreis*

*Kinder von 7-14 Jahren zahlen 50% vom Festpreis*

#### Inkl.

- Thermobehälter
- Chafing Dishes
- Brennpaste
  
- Gedeck bestehend aus:
  - Hauptgangteller, Vorspeisenteller
  - Gabel, Messer, Dessertlöffel  
(je ein Teil pro Person)
- Lieferung im Umkreis vom 20 km
  
- Aufbau des Buffets vor Ort (inkl. Erstbestückung der Chafing Dishes)
  
- Abholung des Leergutes/ Schmutzgeschirr am darauffolgenden Werktag

# WÄHLEN SIE IHR INDIVIDUELLES BUFFET

## BITTE TEILEN SIE UNS IHRE AUSWAHL MIT

Bitte wählen Sie

### 3x Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
- Saisonales Salatbuffet (Rohkost) \*
- Fenchelsalat mit Orangen\*\*
- Mariniertes, gegrilltes Gemüse\*\*
- Tomate mit Mozzarella\*
- Melone mit Schinken
- Pikant gegrillte Auberginen\*\*
- Taboulé – Bulgursalat mit Minze\*\*
- Kichererbsensalat mit gebratenem Gemüse\*\*
- Couscous-Salat mit Fetakäse

### 1x Suppe für Feierlichkeiten im Haus (in Terrinen am Tisch)

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)
- Kürbiscremesuppe mit Croutons (saisonal)\*
- Tomatencremesuppe\*

### 3x Hauptgang

- Zanderfilet in Kräutersauce
- Würfelschäufelrle in Dunkelbiersauce
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsauce
- Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Preiselbeeren
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Miniroulade in Specksauce
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Gebratene Polentataler mit Tomatenragout \*
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln\*
- Gemüselasagne\*
- Kichererbsen-Curry\*\*
- Soja-Gulasch mit Kartoffeln\*\*
- Linsenbraten\*\*
- Gemüse-Paella\*\*

### 3x Beilagen

- Klöße
- Spätzle
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelsalat
- Pasta
- Polentataler
- Reis
- Gemüse der Saison
- Ratatouille\*\*
- Blaukraut

### 2x Dessert

- Schokomousse\*
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme

\*vegetarisch, \*\*vegan



# KONTAKT

## **Auf Draht! gemeinnützige GmbH**

Selbsthilfefirma für psychisch Kranke

Drahtzieherstraße 6

91154 Roth

Telefon: 09171 96 64 600

E-Mail: [wilkommen@aufdraht.net](mailto:wilkommen@aufdraht.net)

Manuel Blumenhofer

Telefon: 09171 96 64 617

E-Mail: [m.blumenhofer@aufdraht.net](mailto:m.blumenhofer@aufdraht.net)

# RESERVIERUNGSHINWEIS

- Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande.
- Bitte beachten Sie, dass wir unverbindliche Reservieren nur 10 Werktage aufrechterhalten können.
- Die endgültige Teilnehmerzahl, die Speisen- und Getränkeauswahl ist dem Auftragnehmer spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.
- Bitte beachten Sie dabei die Mindestanzahl der Personen für die jeweiligen Buffets.
- Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % muss spätestens 30 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden
- Bei Rücktritt des Veranstalters ist der Auftragnehmer berechtigt folgende Prozentsätze auf die vereinbarte Leistung zu berechnen
  - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 2 Monate vor der Veranstaltung: 40 %
  - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 14 Tage vor der Veranstaltung: 70 %
  - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung: 85 %
  - Kündigt der Kunde den Vertrag weniger als 3 Tage vor der Veranstaltung: 95 %
- Bei à la carte Veranstaltungen ist der Auftragnehmer berechtigt eine Umsatzgarantie festzulegen.
- Die Differenz des nicht erreichten Umsatzes wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
- Der Ausschankschluss von Veranstaltungen ist spätestens um 01.00 Uhr.
- Das Ende der Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten ist spätestens um 01.30 Uhr.
- Es sind für Ihre Gäste Parkplätze in unserem Innenhof vorhanden.
- Dem Auftraggeber obliegt die Verpflichtung bezüglich der GEMA.
- In unseren Räumlichkeiten besteht eine Abnahmepflicht von Speisen und Getränke (Pauschalangebot)
- Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer Genehmigung des Auftragnehmers. In diesen Fällen wird ein angemessener Betrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- Es ist nicht gestattet in unseren Räumlichkeiten und auf dem Gelände Konfetti und andere Streudeko zu streuen und zu verteilen.
- Bitte beachten Sie, dass Sonntags unser Ruhetag ist. Mitgebrachtes Equipment kann sehr gerne am darauffolgenden Werktag abgeholt werden.
- Von den mitgebrachten Kuchen werden Rückstellproben genommen.
- Sehr gerne können vom Buffet übrig gebliebene Speisen nach der Veranstaltung mitgenommen werden. Bitte bringen Sie hierfür entsprechendes Geschirr (Behälter, Töpfe, Schüsseln) mit
- Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer
- Rechnungen des Auftragnehmers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Werktagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar.
- Bei Veranstaltungen ist spätestens vier Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 70% der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu