



verrückte
KOCHEREI

Bankettmappe

Menü	Seite 2
Fränkisches Buffet I	Seite 3
Fränkisches Buffet II	Seite 3
Brotzeitplatten	Seite 4
Mediterranes Buffet I	Seite 5
Mediterranes Buffet II	Seite 5
Mediterranes Buffet III	Seite 6
Antipasti Platten	Seite 6
Fingerfood	Seite 7
Canapés und Brötchen	Seite 8
Getränke	Seite 8
Catering im Haus/außer Haus	Seite 9
Tagungen	Seite 10
Kontakt	Seite 10

Menü

VORSPEISEN

Suppen	pro Portion	Netto	Brutto
200044	Fränkische Kartoffelsuppe	€ 3,36	€ 3,60
200046	Fränkische Hochzeitssuppe mit Leber-, Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen	€ 3,64	€ 3,90
200047	Gulaschsuppe mit Brot	€ 3,64	€ 3,90

HAUPTGERICHTE

Salate	pro Portion	Netto	Brutto
200062	Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	€ 7,10	€ 7,60
200063	Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	€ 7,10	€ 7,60

Fleisch	pro Portion	Netto	Brutto
200070	Leberkäse mit Kartoffelsalat	€ 5,51	€ 5,90
200071	6 Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot	€ 6,07	€ 6,50
200072	2 Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot	€ 6,17	€ 6,60
200074	Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kloß und Salat	€ 9,25	€ 9,90
200532	Schweinschaxe mit Kloß und Salat	€ 10,75	€ 11,50
200082	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	€ 9,81	€ 10,50
200076	Spanferkelbraten mit Kloß und Salat	€ 10,09	€ 10,80
200077	Schäuferle (ca. 400 g) mit Kloß und Salat	€ 11,50	€ 12,30
200075	Putenrahmbraten mit Spätzle und Salat	€ 10,75	€ 11,50
200080	Schweinelendchen an Pilzrahmsoße mit Kartoffelkroketten und Salat	€ 11,40	€ 12,20
200081	Schweinemedaillons in Pfefferrahmsoße mit Bandnudeln und Salat	€ 12,43	€ 13,30
200079	Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Preiselbeeren, Kloß und Salat	€ 10,75	€ 11,50
200083	Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Blaukraut	€ 11,50	€ 12,30
200639	Kalbsbraten in Rahmsoße mit Kloß und Salat	€ 11,50	€ 12,30
200536	Gebratene Entenbrust in Pfefferrahmsoße mit Gemüse und Kartoffelgratin (saisonal)	€ 12,99	€ 13,90

Fisch	pro Portion	Netto	Brutto
200101	Gebackener Seelachs mit Kräuterremoulade, Salzkartoffeln und Salat	€ 10,09	€ 10,80
200643	Zanderfilet mit Kräuterkruste, Schwenkkartoffeln und Salat	€ 12,34	€ 13,20
200102	Gratinierter Lachs mit Tagliatelle und Salat	€ 12,34	€ 13,20

Vegetarisch	pro Portion	Netto	Brutto
200111	Käsespätzle mit Salat	€ 7,01	€ 7,50
200112	Gemüselasagne mit Salat	€ 7,76	€ 8,30
200110	Gefüllte Zucchini mit Kräuterreis und Käsesoße	€ 8,79	€ 9,40

DESSERTS

Dessert im Gläschen	pro Gläschen	Netto	Brutto
200260	Bayrisch Creme	€ 1,78	€ 1,90
200262	Rote Grütze	€ 1,78	€ 1,90
200268	Panna Cotta mit Fruchtspiegel	€ 1,78	€ 1,90
200270	Tiramisu	€ 1,78	€ 1,90
200272	Joghurtmousse mit Früchten	€ 1,78	€ 1,90
200274	Schokoladenmousse	€ 1,78	€ 1,90
200278	Himbeermousse	€ 1,78	€ 1,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Angebot an Speisen
erst ab 10 Portionen/Stück je Sorte für Sie zubereiten können.



Buffetvorschläge

Fränkisches Buffet I ab 25 Personen

pro Person

200120

Netto
€ 20,09

Brutto
€ 21,50

Vorspeise

- Blattsalate der Saison mit Croutons

Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)

Hauptgang

- Würfelschäufele in Dunkelbiersoße
- Miniroulade in Specksoße
- Gemüsestrudel

Beilagen

- Klöße
- Spätzle
- Gemüse der Saison

Dessert

- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel

Fränkisches Buffet II ab 25 Personen

pro Person

200130

Netto
€ 24,77

Brutto
€ 26,50

2x Kalte Vorspeise

- Feldsalat mit Speck und Kartoffelvinaigrette (saisonal)
- Blattsalate der Saison mit Joghurdressing und Senf-Kräuter-Dressing
- Saisonales Salatbuffet (Rohkost)
- Forellenfilet auf Salatgarnitur mit Preiselbeersahne und Weißbrot

1x Suppe

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchenstreifen)
- Spargelrahmsuppe oder Kürbiscremesuppe mit Croutons (saisonal)
- Fränkische Kartoffelsuppe

3x Hauptgang

Fleisch

- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsoße
- Würfelschäufele in Dunkelbiersoße
- Kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Sauerbraten in Lebkuchensoße
- Miniroulade in Specksoße
- Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße
- Putenbraten in Rahmsoße
- Gefüllte Hähnchenbrust in Pfefferrahmsoße

Fisch

- Zanderfilet in Kräutersoße
- Fischröllchen in Weinsoße

Vegetarisch

- Gemüsestrudel
- Gebackene Sellerieschnitzel
- Mit Grünkern gefüllte Tomaten
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln

3x Beilage I

- Spätzle
- Salzkartoffeln
- Klöße
- Bandnudeln
- Kroketten
- Kartoffelsalat

1x Beilage II

- Gemüse der Saison
- Blaukraut
- Sauerkraut

2x Dessert

- Schokomousse
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme
- Apfelküchle mit Vanillesauce
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Brotzeitplatten ab 10 Portionen

Wurst	Portion ca. 180 g	pro Portion	Netto	Brutto
200551	Fränkische Spezialitätenplatte Geräucherter und gekochter Schinken, geräucherte Bratwurst, Leberkäse, Essiggurke, Meerrettich		€ 7,85	€ 8,40
Fisch	Portion ca. 180 g	pro Portion	Netto	Brutto
200553	Fischplatte Räucherlachs, Forellenfilet, Preiselbeer- & Meerrettichsahne		€ 8,50	€ 9,10
Käse	Portion ca. 180 g	pro Portion	Netto	Brutto
200555	Gemischte Käseplatte Gouda, Emmentaler, Tortenbrie, Blauschimmelkäse, Obatzter		€ 7,85	€ 8,40

Zu allen Brotzeitplatten reichen wir Brotvariation und Butter.

Auf Draht!

Wir machen **Alles** Möglich (e)



Mediterranes Buffet I ab 25 Personen

pro Person
200165

Netto
€ 18,22

Brutto
€ 19,50

Antipasti

- Tomaten mit Mozzarella
- Anti Pasti Gemüse
- Brotvariation

Primo Piatto

- Gebackenes mediterranes Gemüse

Secondi Piatti

- Römerbraten
- Hähnchenbrust à la Toscana

Contori

- Rosmarinkartoffeln
- italienische Nudeln

Dolci

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Mediterranes Buffet II ab 30 Personen

pro Person
200170

Netto
€ 25,70

Brutto
€ 27,50

3x Antipasti I

- Tomate mit Mozzarella
- Melone mit Schinken
- Marinieretes mediterranes Gemüse
- Spaghettisalat
- Taboulé – Bulgursalat mit Minze

1x Primo Piatto

- Gebackenes mediterranes Gemüse
- Zweierlei Gnocchi in Gorgonzolasoße
- Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Tomaten

3x Secondi Piatti

- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Schweineschnitzel mit Tomate und Mozzarella gefüllt
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Gratinierte Hähnchenbrust
- Ossobuco – geschmorte Kalbshaxenscheiben
- Steinbeißerfilet mit Oliven und Schmortomaten
- Italienische Fischröllchen mit Kräutern

2x Contori

- Ratatouille
- Rosmarinkartoffeln
- Italienische Nudeln
- Gnocchi

2x Dolci

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Joghurtmousse
- Käsevariation

Mediterranes Buffet III ab 30 Personen

pro Person

200175

Netto
€ 33,18

Brutto
€ 35,50

3x Antipasti I (inkl. Brotvariation)

- Eingelegte Sardellen
- Insalata di mare
- Vitello Tonnato
- Melone mit Prosciutto und geschrotetem Pfeffer
- Mailänder Salami, Coppa und Bresaola mit Früchten
- Mediterraner Gemüsesalat
- Insalata mista

5x Antipasti II

- Tomaten mit Mozzarella
- Marinierte italienische Gemüseplatte
- Sizilianischer Fenchelsalat mit Oliven
- Pikant gegrillte Auberginen
- Italienischer Nudelsalat
- Eingelegte Artischocken mit Tomaten, Oliven und Pepperoni
- Marinierte weiße Bohnen

1x Primo Piatto

- Malfatti (Spinatnocken)
- Spaghetti alla vongole
- Cannelloni mit Spinat-Ricotta oder Hackfleisch
- Lasagne mit Gemüse oder Hackfleisch
- Minestra di Pomodoro (Tomatensuppe)

4x Secondi Piatti I

- Schweinebraten „Florentiner Art“
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Piccata Milanese (Schnitzel)
- Rinderbraten mit Trauben und roten Zwiebeln
- Involtini vom Hähnchen mit Olivenfüllung
- Steinbeißerfilet mit Oliven und Schmortomaten
- Überbackene Lachscannelloni

3x Contori I

- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle
- Gnocchi
- Polentataler
- Reis

3x Dolci

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Zweierlei Schokoladenmousse
- Joghurtmousse mit Früchten
- Käsevariation

Gemischte Antipasti-Platten als Vorspeise

Antipasti Platte I ab 10 Personen

pro Person

200145

Netto
€ 7,66

Brutto
€ 8,20

Bestehend aus:

- Pikante Oliven
- Eingelegte Pepperoni
- Tomaten mit Mozzarella
- Marinierte Champignons
- Marinierte Zwiebeln

Antipasti Platte II ab 10 Personen

pro Person

200150

Netto
€ 9,53

Brutto
€ 10,20

Bestehend aus:

- Datteln im Speckmantel
- Melone mit Schinken
- Tomaten mit Mozzarella
- Kalte Hackbällchen
- Zucchinirollchen mit Käse

Antipasti Platte III ab 10 Personen

pro Person

200155

Netto
€ 13,08

Brutto
€ 14,00

Bestehend aus:

- Parmaschinken
- Vitello Tonnato
- Thunfischsalat
- Lachsröllchen
- Mailänder Salami

Zu allen Antipasti Platten reichen wir Brotvariation und Butter.

Fingerfood in Schälchen ab 10 Stück pro Sorte

	pro Schälchen	Netto	Brutto
Fleisch			
200420 Marinierte Hähnchenbrust mit Chili		€ 2,06	€ 2,20
200390 Hackbällchen mit Paprika-Chilisoße		€ 2,06	€ 2,20
200391 Datteln im Speckmantel		€ 2,06	€ 2,20
200395 Melone mit luftgetrocknetem Schinken		€ 2,06	€ 2,20
200396 Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat		€ 2,06	€ 2,20
200397 Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat		€ 1,87	€ 2,00
200398 2 Nürnberger Bratwürstchen auf Kartoffelsalat		€ 1,87	€ 2,00
200655 Crêpe mit Schinken und Frischkäse		€ 1,87	€ 2,00
200657 Zucchinipraline mit Salami/Schinken		€ 1,87	€ 2,00
Fisch			
200370 Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich & Preiselbeeren		€ 2,06	€ 2,20
200371 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich		€ 2,14	€ 2,30
200372 Lachsrollchen mit Frischkäse		€ 2,24	€ 2,40
200373 Garnele in Knoblauchöl		€ 2,62	€ 2,80
200656 Crêpe mit Lachs und Frischkäse		€ 2,06	€ 2,20
Vegetarisch			
200352 Kirschpaprika mit Frischkäse gefüllt		€ 1,87	€ 2,00
200354 Marinierte Oliven		€ 1,87	€ 2,00
200355 Marinierte Paprika		€ 1,87	€ 2,00
200356 Marinierte Champignons		€ 1,87	€ 2,00
200357 Marinierte Zucchini		€ 1,87	€ 2,00
200358 Marinierte Artischocken		€ 1,87	€ 2,00
200359 Antipastisalat		€ 2,06	€ 2,20
200410 Cocktailtomaten-Minimozzarella-Basilikum		€ 1,87	€ 2,00
200658 Zucchinipralinen mit Käse oder Paprika		€ 1,87	€ 2,00
200659 Gefüllte Aubergine mit Feta		€ 1,87	€ 2,00
200661 Rote Beete Carpaccio		€ 1,87	€ 2,00

Weitere Köstlichkeiten ab 10 Stück pro Sorte

	pro Stück	Netto	Brutto
Mini-Spezialitäten im Glas			
200444 Spaghettisalat mit Pinienkernen und Tomate		€ 1,87	€ 2,00
200447 Mexikanischer Maissalat		€ 1,87	€ 2,00
200662 Fetakäse mit Kräutermischung		€ 1,87	€ 2,00
200448 Couscous Salat mit Fetakäse		€ 1,87	€ 2,00
200449 Linsensalat mit Gemüse		€ 1,87	€ 2,00
Blätterteig auf Platten			
200460 Blätterteigtaschen mit Hackfleisch und Kräutercreme		€ 1,78	€ 1,90
200461 Blätterteigtaschen mit Champignonfüllung		€ 1,78	€ 1,90
200462 Blätterteigtaschen mit Spinat und Schafskäse		€ 1,78	€ 1,90
200663 Blätterteigtasche mit Schinken und Käse		€ 1,78	€ 1,90
Mini-Küchlein auf Platten			
200470 Mini Quiche Lorraine mit Creme Fraîche und Speck		€ 1,87	€ 2,00
200471 Mini Quiche mit buntem Gemüse und Ricotta		€ 1,87	€ 2,00
200472 Mini Quiche mit Spinat und Tomate		€ 1,87	€ 2,00
Mini-Wraps in Schälchen			
200481 Wrap mit Salat, Lachs und Dijonsenf-Honig-Sauce		€ 2,06	€ 2,20
200482 Wrap mit Salat, Tomate, Mozzarella und Basilikumcreme		€ 2,06	€ 2,20
200483 Wrap mit Salat, Hähnchenbrust und süß-scharfer Sauce		€ 2,06	€ 2,20
Party-Brötchen			
200490 Fleischküchle		€ 1,87	€ 2,00
200491 2 Nürnberger Bratwürste		€ 1,87	€ 2,00
200492 Ofenfrischer Leberkäse		€ 1,87	€ 2,00
200493 Kleines Schnitzel		€ 2,06	€ 2,20

Canapés

ab 10 Stück pro Sorte

Wurst		pro Stück	Netto	Brutto
200300	Gekochter Schinken		€ 1,68	€ 1,80
200301	Roher Schinken		€ 1,68	€ 1,80
200303	Salami		€ 1,68	€ 1,80
200304	Geräucherte Putenbrust		€ 1,68	€ 1,80
Fisch		pro Stück	Netto	Brutto
200310	Räucherlachs und Sahnemeerrettich		€ 2,06	€ 2,20
200311	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich		€ 2,06	€ 2,20
Käse		pro Stück	Netto	Brutto
200320	Emmentaler		€ 1,68	€ 1,80
200321	Kräuterfrischkäse		€ 1,68	€ 1,80
200322	Brie		€ 1,68	€ 1,80
200323	Blauschimmelkäse		€ 1,68	€ 1,80
Vegetarisch		pro Stück	Netto	Brutto
200665	Auberginencreme		€ 1,68	€ 1,80
200666	Feta-Oliven-Creme		€ 1,68	€ 1,80
200667	Avocadocreme		€ 1,68	€ 1,80
200669	Rote-Bete-Creme mit Meerrettich		€ 1,68	€ 1,80

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Angebot an Canapés erst ab 10 Stück je Sorte für Sie zubereiten können.

Getränke

Alkoholfreie Getränke		Netto	Brutto
200024	Pyraser Mineralwasser medium, sanft, naturell 0,50 l	€ 2,15	€ 2,30
200088	Pyraser Cola, Cola-Mix, Limo 0,50 l	€ 2,34	€ 2,50
200025	Pyraser Apfelschorle, Johannisbeerschorle 0,50 l	€ 2,34	€ 2,50
200038	Pyraser Apfelsaft, Apfel-Kirsch-Holundersaft 0,50 l	€ 2,62	€ 2,80
Biere		Netto	Brutto
200026	Helles Spalter Vollbier 0,50 l	€ 2,52	€ 2,70
200027	Gutmann Weizen 0,50 l hell, leicht, alkoholfrei	€ 2,71	€ 2,90
200028	Spalter Pils No. 1 0,33 l	€ 2,34	€ 2,50
Wein & Sekt		Netto	Brutto
Weißwein, Steinbergers Weine, Wiesenbronn, Franken			
200015	Silvaner, Bacchus, Müller-Thurgau 0,75 l	€ 12,15	€ 13,00
200029	0,20 l	€ 3,74	€ 4,00
Rotwein, Steinbergers Weine, Wiesenbronn, Franken			
200016	Spätburgunder, Domina, Portugieser 0,75 l	€ 12,15	€ 13,00
200030	0,20 l	€ 3,74	€ 4,00
200018	Haussekt 0,75 l	€ 11,68	€ 12,50
200000	Weinschorle 0,50 l	€ 4,21	€ 4,50
200618	Aperol Spritz 0,25 l	€ 4,21	€ 4,50
200619	Hugo 0,25 l	€ 4,21	€ 4,50
Spirituosen		Netto	Brutto
200021	Williams Christ 2 cl	€ 1,96	€ 2,10
200022	Kirschwasser 2 cl	€ 1,96	€ 2,10
200023	Likör 2 cl	€ 1,96	€ 2,10
200020	Ramazotti 4 cl	€ 3,27	€ 3,50
200629	Jack Daniels	€ 4,21	€ 4,50
Heißgetränke		Netto	Brutto
200012	Tasse Kaffee	€ 1,96	€ 2,10
200013	Cappuccino	€ 2,34	€ 2,50
200013	Latte Macchiato	€ 2,34	€ 2,50
200012	Espresso	€ 1,96	€ 2,10
200012	Tasse Tee	€ 1,96	€ 2,10
200014	Kanne Kaffee	€ 8,60	€ 9,20

Cocktails (nach Absprache)

Sehr gerne empfehlen wir Ihnen weitere Getränke. Sprechen Sie uns bitte an.

Catering im Haus

Raummiete		Netto	Brutto
200504	Schulungsraum	€ 93,46	€ 100,00
200503	Thekensaal	€ 93,46	€ 100,00
200502	Grüner Saal	€ 93,46	€ 100,00
200501	Großer Saal	€ 186,92	€ 200,00
200505	Insel Saal	€ 93,46	€ 100,00

Personal		Netto	Brutto
100002	Servicekraft pro Stunde 8 (ab 1.00 Uhr)	€ 37,38	€ 40,00

Ausstattung		Netto	Brutto
200508	Mikrofon	€ 10,28	€ 11,00
200509	Beamer	€ 30,84	€ 33,00
200510	Große Beschallungsanlage	€ 50,47	€ 54,00
200512	Bühne	<i>Auf Anfrage</i>	

Dekoration		Netto	Brutto
200635	Tischdecke weiß	pro Stück € 3,08	€ 3,30
200011	Dezente Deko auf den Tischen	pro Person € 2,06	€ 2,20
200609	Husse Stehtisch	pro Stück € 4,95	€ 5,30
200723	Husse Stuhl	pro Stück € 3,36	€ 3,60

Catering außer Haus

Sehr gerne bieten wir Ihnen ein außer Haus Catering an.
Sprechen Sie uns bitte an.
Wir erstellen Ihnen sehr gerne ein Angebot.

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



Tagungen im Haus

Raummiete

200504	Schulungsraum (75m²)	Netto	Brutto
	Bestuhlungsmöglichkeiten:	€ 93,46	€ 100,00
	Parlamentarisch: 15 Personen		
	U-Form: 12 Personen		
	Kinobestuhlung: 25 Personen		
	<i>Inkl. 1 Flip-Chart, 1 Metaplanwand</i>		

200502	Grüner Saal (130m²)	Netto	Brutto
	Bestuhlungsmöglichkeiten:	€ 93,46	€ 100,00
	Parlamentarisch: 25 Personen		
	U-Form: 20 Personen		
	Kinobestuhlung: 50 Personen		
	<i>Inkl. 1 Flip-Chart, 1 Metaplanwand</i>		

Tagungsequipment

		Netto	Brutto
200508	Mikrofon	€ 10,28	€ 11,00
200509	Beamer	€ 30,84	€ 33,00
200510	Große Beschallungsanlage	€ 50,47	€ 54,00
200513	Dokumentenkamera	€ 19,63	€ 21,00

Soft- und Heißgetränke zu Ihrer Tagung

Alkoholfreie Getränke

		Netto	Brutto
200024	Pyraser Mineralwasser medium, sanft, naturell 0,50 l	€ 2,15	€ 2,30
200088	Pyraser Cola, Cola-Mix, Limo 0,50 l	€ 2,34	€ 2,50
200025	Pyraser Apfelschorle, Johannisbeerschorle 0,50 l	€ 2,34	€ 2,50
200038	Pyraser Apfelsaft, Apfel-Kirsch-Holundersaft 0,50 l	€ 2,62	€ 2,80

Heißgetränke

		Netto	Brutto
200012	Tasse Tee	€ 1,96	€ 2,10
200014	Kanne Kaffee	€ 8,60	€ 9,20

Snacks zur Ihrer Tagung ab 10 Stück pro Sorte

Herzhafte Snacks

		pro Stück	Netto	Brutto
200598	Steinofenbrötchen belegt mit gekochtem Schinken		€ 1,87	€ 2,00
200604	Steinofenbrötchen belegt mit rohem Schinken		€ 1,87	€ 2,00
200600	Steinofenbrötchen belegt mit Salami		€ 1,87	€ 2,00
200599	Steinofenbrötchen belegt mit geräucherter Putenbrust		€ 1,87	€ 2,00
200601	Steinofenbrötchen belegt mit Emmentaler		€ 1,87	€ 2,00
200597	Steinofenbrötchen belegt mit Kräuterfrischkäse		€ 1,87	€ 2,00
200596	Steinofenbrötchen belegt mit Brie		€ 1,87	€ 2,00
200481	Mini-Wrap mit Salat, Lachs & Dijonsenf-Honig-Sauce		€ 2,06	€ 2,20
200482	Mini-Wrap mit Salat, Tomate, Mozzarella		€ 2,06	€ 2,20
200483	Mini-Wrap mit Salat, Hähnchenbrust und süß-scharfer Sauce		€ 2,06	€ 2,20
200470	Mini Quiche Lorraine mit Creme Fraîche & Speck		€ 1,87	€ 2,00
200471	Mini Quiche mit buntem Gemüse & Ricotta		€ 1,87	€ 2,00
200472	Mini Quiche mit Spinat und Tomate		€ 1,87	€ 2,00
200462	Blätterteigtasche mit Spinat & Schafskäse		€ 1,78	€ 1,90
200663	Blätterteigtasche mit Schinken und Käse		€ 1,78	€ 1,90
200731	Butterbreze		€ 1,68	€ 1,80

Süße Snacks

		pro Stück	Netto	Brutto
201022	Blechkuchen		€ 1,68	€ 1,80
200712	Nussecken		€ 1,87	€ 2,00
200713	Gebäck, verschiedene Sorten, süß		€ 1,68	€ 1,80
200714	Joghurt mit Müsli und Obst im Glas		€ 1,68	€ 1,80
200715	Bircher Müsli im Gläschen		€ 1,87	€ 2,00
		pro Person	Netto	Brutto
200716	Gemischter Obstkorb (saisional)		€ 1,68	€ 1,80
200717	Auswahl an Teegebäck		€ 1,68	€ 1,80

Mittagessen

Täglich wechselndes Mittagsangebot von 12.00 – 13.30 Uhr.
Die Speisenauswahl erfolgt am jeweiligen Tagungstag bis 09.30 Uhr.

Reservierungshinweis

- Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande.
- Die endgültige Teilnehmerzahl, die Speisen- und Getränkeauswahl ist dem Auftragnehmer spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung 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 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden
3 Werktage vor der Veranstaltung ist die zuletzt angegebene Personenzahl verbindlich. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
- Bei Rücktritt des Veranstalters bis spätestens 22 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
Bei einem Rücktritt ab 22 Werktage vor der Veranstaltung wird die Miete zu 100 % berechnet.
Bei einem Rücktritt ab 14 Werktage bis 7 Werktage vor der Veranstaltung ist der Auftragnehmer berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 33 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 66 % des Speisenumsatzes. Ist keine nähere Bestimmung zwischen den Parteien bezüglich eines Getränkeumsatzes getroffen, so gilt ein Betrag in Höhe von 20 % des Speisenumsatzes als entgangener Getränkeumsatz, der vom Auftraggeber zu tragen ist
- Bitte beachten Sie die Mindestanzahl der Personen für die jeweiligen Buffets.
- Bei à la carte Veranstaltungen ist der Auftragnehmer berechtigt eine Umsatzgarantie festzulegen. Die Differenz des nicht erreichten Umsatzes wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
- Dem Auftraggeber obliegt die Verpflichtung bezüglich der GEMA
- 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.
- Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.
- Rechnungen des Auftragnehmers ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Werktagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar

Stand Mai 2021



**verrückte
KOCHEREI**

CATERING • EVENTLOCATION • PARTYSERVICE

**Egal ob Geburtstag, Hochzeit,
Firmenfeier oder Jubiläum**

**Wir beliefern Ihr Event mit kulinarischen Highlights
und bieten geeignete Räumlichkeiten,
damit Ihre Veranstaltung rundum perfekt ist!**

Kontakt

Auf Draht! gemeinnützigeGmbH
Selbsthilfefirma für psychisch Kranke
Drahtzieherstraße 6
91154 Roth

Telefon: 09171 96 64 600
Fax: 09171 96 64 659
E-Mail: wilkommen@aufdraht.net

Manuel Blumenhofer
Telefon: 09171 96 64 617
E-Mail: m.blumenhofer@aufdraht.net