

# verrückte KOCHEREI

## MENÜ

VORSPEISEN (Suppen, Salate, Mitternachtssuppen)	Seite 02
HAUPTGERICHTE (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)	Seite 02 - 03
NACHSPEISEN (Dessert, Kuchenspezialitäten, Blechkuchen)	Seite 04

## BUFFETS FRÄNKISCH

FRÄNKISCHES BUFFET I	Seite 05
FRÄNKISCHES BUFFET II	Seite 06
BROTZEITPLATTEN (Wurst, Fisch, Käse)	Seite 07

## BUFFETS ITALIENISCH

WARMES PASTA-BUFFET ab 20 Personen	Seite 08
ITALIENISCHES BUFFET I	Seite 08
ITALIENISCHES BUFFET II	Seite 09
ITALIENISCHES BUFFET III	Seite 10
ANTIPASTI- PLATTEN für 10 Personen	Seite 11

## BUFFETS TÜRKISCH

TÜRKISCHES BUFFET	Seite 12
-------------------	----------

## BUFFETS SPANISCH

SPANISCHES BUFFET	Seite 13
-------------------	----------

## FINGERFOOD

FINGERFOOD in Schälchen (Fleisch, Fisch, Vegetarisch)	Seite 14
SONSTIGE KÖSTLICHKEITEN ab 10 Stück (Mini-Spezialitäten, Blätterteigtaschen, Küchlein, Mini-Wraps, Party-Brötchen)	Seite 15
CANAPES & BRÖTCHEN (Wurst, Fisch, Käse)	Seite 15

## GETRÄNKE

Getränke, Biere, Wein & Sekt, Spirituosen, Heissgetränke, Cocktails	Seite 16
---	----------

## AUFTRAGSBESCHREIBUNGEN

AUFTRAGSBESCHREIBUNG – Im Haus	Seite 17 - 18
AUFTRAGSBESCHREIBUNG – Lieferung	Seite 19 - 20

# MENÜ

## VORSPEISEN

### SUPPEN Pro Person 200 ml Suppe

	pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200041 Brokkoli- oder Blumenkohlcremesuppe	€ 2,34	€ 2,50	
<input type="checkbox"/> 200042 Spargelrahmsuppe mit Sahnehaube und Brotcroutons (saisonal)	€ 2,80	€ 3,00	
<input type="checkbox"/> 200043 Kürbiscremesuppe (saisonal)	€ 2,80	€ 3,00	
<input type="checkbox"/> 200044 Kartoffelsuppe mit Flusskrebse	€ 3,27	€ 3,50	
<input type="checkbox"/> 200046 Fränkische Hochzeitssuppe mit Leber- und Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen	€ 3,36	€ 3,60	
<input type="checkbox"/> 200046 Fränkische Hochzeitssuppe vegetarisch mit Butter- und Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen	€ 3,36	€ 3,60	
<input type="checkbox"/> 200047 Gulaschsuppe mit Brot	€ 3,27	€ 3,50	

### SALATE

	pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200060 Salatplatte vegetarisch	€ 5,14	€ 5,50	
<input type="checkbox"/> 200061 Bauernsalat griechischer Art	€ 5,51	€ 5,90	
<input type="checkbox"/> 200062 Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	€ 7,01	€ 7,50	
<input type="checkbox"/> 200063 Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum	€ 5,14	€ 5,50	

Beilage: Brotvariation

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH Pro Portion 200 - 250g Rohgewicht Fleisch

	pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200070 Leberkäse mit Kartoffelsalat	€ 4,21	€ 4,50	
<input type="checkbox"/> 200534 Chilli con Carne	€ 4,21	€ 4,50	
<input type="checkbox"/> 200071 6 Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut (und Schwarzbrot) oder Kartoffelsalat	€ 5,14	€ 5,50	
<input type="checkbox"/> 200072 2 Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut (und Schwarzbrot) oder Kartoffelsalat	€ 4,49	€ 4,80	
<input type="checkbox"/> 200638 3 Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut (und Schwarzbrot) oder Kartoffelsalat	€ 5,42	€ 5,80	
<input type="checkbox"/> 200074 Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Kloß und Salat	€ 6,73	€ 7,20	
<input type="checkbox"/> 200532 Schweinehaxe mit Kloß und Salat	€ 7,01	€ 7,50	
<input type="checkbox"/> 200082 Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	€ 7,38	€ 7,90	
<input type="checkbox"/> 200076 Spanferkelbraten mit Kloß und Salat	€ 7,66	€ 8,20	
<input type="checkbox"/> 200077 Schäufelrle (ca. 500 g) mit Kloß und Salat	€ 8,32	€ 8,90	
<input type="checkbox"/> 200535 Würfelschäufelrle mit Kloß und Salat	€ 9,25	€ 9,90	
<input type="checkbox"/> 200075 Putenrahmbraten mit Spätzle und Salat	€ 7,66	€ 8,20	
<input type="checkbox"/> 200080 Schweinelendchen an Pilzrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Salat	€ 11,12	€ 11,90	
<input type="checkbox"/> 200081 Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und Salat	€ 11,12	€ 11,90	
<input type="checkbox"/> 200084 Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln	€ 8,88	€ 9,50	

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/> 200079	Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Preiselbeeren, Kloß und Salat	€ 9,25	€ 9,90
<input type="checkbox"/> 200083	Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Blaukraut	€ 10,19	€ 10,90
<input type="checkbox"/> 200639	Kalbsbraten in Rahmsoße mit Kloß und Salat	€ 7,94	€ 8,50
<input type="checkbox"/> 200640	Hähnchenbrustfilet in Kokoscurrysoße und Reis	€ 7,01	€ 7,50
<input type="checkbox"/> 200536	doppelt gebratene Entenbrust in Erdnusssoße, Wokgemüse und Reis	€ 10,19	€ 10,90

<b>FISCH</b>	Pro Portion 180 - 230g Rohgewicht Fisch	pro Person	Netto	Brutto
--------------	---	------------	-------	--------

<input type="checkbox"/> 200101	Gebackener Seelachs mit Kräuterremoulade Salzkartoffeln und Salat	€ 7,38	€ 7,90
<input type="checkbox"/> 200641	Spaghetti Vongole	€ 8,32	€ 8,90
<input type="checkbox"/> 200642	Welsfilet im Wurzelsud mit Butterkartoffeln und Salat	€ 11,12	€ 11,90
<input type="checkbox"/> 200643	Zanderfilet mit Kräuterkruste, Schwenkkartoffeln und Salat	€ 12,06	€ 12,90
<input type="checkbox"/> 200102	Gratinierter Lachs mit Tagliatelle und Salat	€ 12,06	€ 12,90

<b>VEGETARISCH</b>		pro Person	Netto	Brutto
--------------------	--	------------	-------	--------

<input type="checkbox"/> 200111	Käsespätzle mit Salat	€ 6,45	€ 6,90
<input type="checkbox"/> 200112	Gemüselasagne mit Salat	€ 7,01	€ 7,50
<input type="checkbox"/> 200113	Gemüsestrudel in Kräutersoße mit Salat	€ 7,01	€ 7,50
<input type="checkbox"/> 200645	Wokgemüseteller mit Basmatireis	€ 7,01	€ 7,50
<input type="checkbox"/> 200110	Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Kräuterreis und Käsesoße	€ 7,94	€ 8,50

<b>KINDERKARTE bis 10 Jahre</b>	pro Person	Netto	Brutto
---------------------------------	------------	-------	--------

<input type="checkbox"/> 200646	Pommes mit Ketchup und Mayonnaise	€ 2,34	€ 2,50
<input type="checkbox"/> 200647	„Dreikäsehoch“ 3 versch. Nudeln mit Käsesoße	€ 3,27	€ 3,50
<input type="checkbox"/> 200648	„Kloß mit Soß“	€ 1,87	€ 2,00
<input type="checkbox"/> 200649	Fischli in Knusperpanade und Pommes	€ 3,27	€ 3,50
<input type="checkbox"/> 200650	„Effi-Teller“ Maultaschen in Tomatensoße und Salat	€ 3,27	€ 3,50
<input type="checkbox"/> 200651	Miniputenschnitzel mit Pommes und Ketchup	€ 3,74	€ 4,00

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

## NACHSPEISEN

pro Person Netto/Brutto    Netto/Brutto

### DESSERT IM HAUS Glas: 100g    Teller: 200g

<input type="checkbox"/> 200250/251	Vanilleeis mit Früchten und Schlagsahne	€ 1,40/1,50	€ 2,80/3,00
<input type="checkbox"/> 200252/253	Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 1,40/1,50	€ 2,80/3,00
<input type="checkbox"/> 200254	Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis		€ 2,43/2,60

### DESSERT IM UND AUSSER HAUS Glas: 100g    Teller: 200g

<input type="checkbox"/> 200260/261	Bayrisch Creme	€ 1,40/1,50	€ 2,80/3,00
<input type="checkbox"/> 200262/263	Rote Grütze	€ 1,40/1,50	€ 2,80/3,00
<input type="checkbox"/> 200264/265	Panna Cotta mit Karamellspiegel	€ 1,40/1,50	€ 2,80/3,00
<input type="checkbox"/> 200266/267	Panna Cotta mit Schokospiegel	€ 1,40/1,50	€ 2,80/3,00
<input type="checkbox"/> 200268/269	Panna Cotta mit Fruchtspiegel	€ 1,40/1,50	€ 2,80/3,00
<input type="checkbox"/> 200270/271	Tiramisu	€ 1,59/1,70	€ 3,18/3,40
<input type="checkbox"/> 200272/273	Joghurtmousse mit Früchten	€ 1,40/1,50	€ 2,80/3,00
<input type="checkbox"/> 200274/275	Schokomousse	€ 1,50/1,60	€ 3,00/3,20
<input type="checkbox"/> 200276/277	Bailey's-Mousse	€ 1,59/1,70	€ 3,18/3,40
<input type="checkbox"/> 200278/279	Himbeermousse	€ 1,59/1,70	€ 3,18/3,40
<input type="checkbox"/> 200652/653	Schwarzwälder Kirschdessert	€ 1,50/1,60	€ 3,00/3,20

## BLECHKUCHEN Netto    Brutto

<input type="checkbox"/> 200575	Apfel-/Nusskuchen	€ 16,82	€ 18,00
<input type="checkbox"/> 200576	Obstkuchen	€ 16,82	€ 18,00
<input type="checkbox"/> 200577	Kirsch-/Rhabarberkuchen	€ 16,82	€ 18,00
<input type="checkbox"/> 200578	Käsekuchen	€ 18,69	€ 20,00
<input type="checkbox"/> 200579	Bienenstich	€ 18,69	€ 20,00

## TORTEN AUF ANFRAGE

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

# BUFFETS

## FRÄNKISCH

### FRÄNKISCHES BUFFET I

AB 25 PERSONEN

pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200120	€ 14,86	€ 15,90

#### VORSPEISE

- Blattsalate der Saison mit Croutons

#### SUPPE

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchen)

#### 2X HAUPTGANG

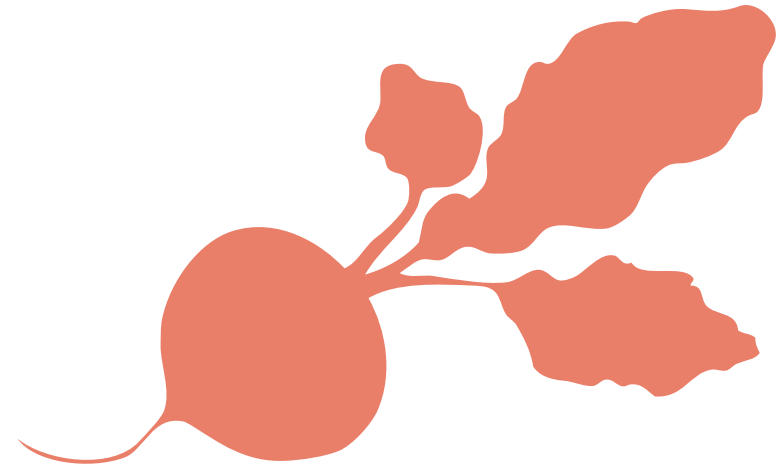
- Schweinebraten in Dunkelbiersoße
- Schweinehaxe mit knuspriger Kruste
- Putenbraten in Rahmsoße

#### BEILAGEN

- Klöße
- Spätzle
- Gemüse der Saison

#### 1X DESSERT

- Vanilleeis mit heißen Himbeeren (nur im Haus)
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Schokomousse



Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

Stand: 27. Januar 2014

Seite 5

# FRÄNKISCHES BUFFET II

AB 25 PERSONEN

pro Person

Netto

Brutto

200130

€ 20,47

€ 21,90

## 2X KALTE VORSPEISE

- Feldsalat mit Speck und Kartoffelvinaigrette (saisonal)
- Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing und Senf-Kräuter-Dressing
- gefüllte Kartoffelrolle mit Pilzen und Speck
- gefüllte Kartoffelrolle vegetarisch
- gefüllte Eier
- Forellenfilet auf Salatgarnitur mit Preiselbeersahne
- geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

## 1X SUPPE

- Fränkische Hochzeitssuppe (Grießklößchen, Leberknödel, Pfannkuchen)
- Spargelrahmsuppe mit Croutons (saisonal)
- Kürbiscremesuppe mit Croutons (saisonal)
- Kartoffelsuppe mit Flusskrebse

## 3X HAUPTGANG

### FLEISCH

- Schweinefilet in heimischer Pilzrahmsoße
- Würfelschäufel in Dunkelbiersoße
- kleine Schnitzel „Wiener Art“
- Schweinehaxe mit knuspriger Kruste
- Sauerbraten in Lebkuchensoße
- Miniroulade in Specksoße
- Rindfleisch mit Meerrettichsoße
- Putenbraten in Rahmsoße
- gefüllte Hähnchenbrust in Sherryrahmsoße

### FISCH

- Steinbeißer in Zitronensoße
- Fischröllchen in Weinsauce

## 3X BEILAGE I

- Spätzle
- Salzkartoffeln
- Klöße
- Bandnudeln
- Pommes Frites
- Krokette
- Kartoffelsalat
- Reis

## 1X BEILAGE II

- saisonales Salatbuffet
- Gemüse der Saison
- Blaukraut
- Sauerkraut

## 2X NACHSPEISE

- Schokomousse
- Joghurtmousse mit Fruchtspiegel
- Bayrisch Creme
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Apfelküchle mit Vanillesoße
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren (nur im Haus)

Wunschänderung auf Anfrage

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

# BROTZEITPLATTEN

WURST Portion ca. 200g		pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/>	200550 <b>Gemischte Aufschnittplatte</b> Schinkenröllchen, Bierschinken, Schinkenwurst, Salami, Kassler, Essiggurke, Butter und Brot	€	4,67	€ 5,00
<input type="checkbox"/>	200551 <b>Fränkische Spezialitäten</b> geräucherte Leberwurst, geräucherter Schinken, geräucherte Blutwurst, geräucherte Bratwurst, Leberkäse, Essiggurke, Butter und Brot	€	6,54	€ 7,00
<input type="checkbox"/>	200552 <b>Schinkenplatte</b> Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Grillschinken, Rollschinken, Essiggurke, Butter und Brot	€	7,29	€ 7,80
FISCH Portion ca. 180g		pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/>	200553 <b>Fischplatte 1</b> Räucherlachs, Forellenfilet, Preiselbeer- & Meerrettichsahne, Butter und Brot	€	5,61	€ 6,00
<input type="checkbox"/>	200554 <b>Fischplatte 2</b> Räucherlachs, Forellenfilet, Makrelenfilet, Krabben, Heilbutt, Preiselbeer- & Meerrettichsahne, Butter und Brot	€	7,94	€ 8,50
KÄSE Portion ca. 200g		pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/>	200555 <b>Gemischte Käseplatte 1</b> Gouda, Leerdammer, Tortenbrie, Emmentaler, mit Garnitur, Butter und Brot	€	5,14	€ 5,50
<input type="checkbox"/>	200556 <b>Gemischte Käseplatte 2</b> Gouda, Emmentaler, Tortenbrie, Blauschimmelkäse, Obatzter, mit Garnitur, Butter und Brot	€	6,17	€ 6,60



Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

# BUFFETS

## ITALIENISCH

### WARMES PASTA-BUFFET

AB 25 PERSONEN

pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200190	€ 12,99	€ 13,90

#### BESTEHEND AUS:

#### ANTIPASTI

- Antipasti-Salat
- Oliven und Pepperoni
- Blattsalate der Saison

#### PASTA

- Lasagne Bolognese
- Gemüselasagne
  
- Spaghetti
- Penne
- Tagliatelle

#### 3X SUGO

- Gorgonzolasoße
- Bolognese
- Tomate-Basilikum
- Pilz-Sahne-Soße
- Thunfischsahnesoße

### ITALIENISCHES BUFFET I

AB 25 PERSONEN

pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200165	€ 15,79	€ 16,90

#### ANTIPASTI

- Tomaten mit Mozzarella
- mariniertes mediterranes Gemüse
- Brotkorb

#### PRIMO PIATTO

- Gemüselasagne

#### 2X SECONDI PIATTI

- Römerbraten
- Hähnchenbrust à la Toscana
- gratinierter Seelachs

#### CONTORI

- Rosmarinkartoffeln
- italienische Nudeln

#### DOLCI

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_



## ITALIENISCHES BUFFET II

AB 30 PERSONEN

pro Person

Netto

Brutto

200170

€ 21,40

€ 22,90

### 3X ANTIPASTI I

- Tomate mit Mozzarella
- Melone mit Schinken
- mariniertes italienisches Gemüse
- Oliven und Pepperoni
- Spaghettisalat
- Lachsrollchen

### 1X PRIMI PIATTI

- Lasagne Gemüse oder Hackfleisch
- Tortellini mit Schinken-Sahnesoße
- Spaghetti Milanese

### 3X SECONDI PIATTI

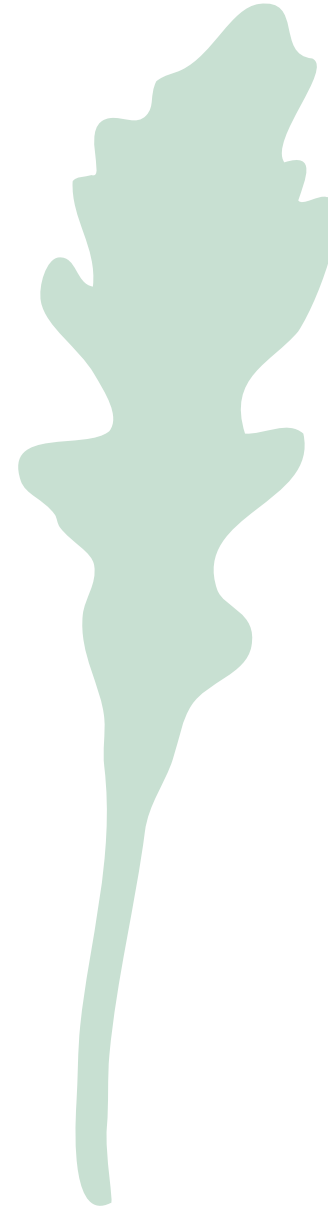
- Römerbraten
- Schweineschnitzel mit Tomate/Mozzarella gefüllt
- Mediterrane Röllchen mit Kräutern
- italienisches Rinderragu
- Saltimbocca von der Pute
- gratinierte Hähnchenbrust
- gratinierter Lachs
- italienische Fischröllchen mit Kräutern

### 2X CONTORI

- Rosmarinkartoffeln
- italienische Nudeln
- Gnocchi (nur im Haus)
- Reis
- Polenta (nur im Haus)

### 2X DOLCI

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Baileys-Creme
- Joghurtmousse
- Käseplatte



Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

Stand: 27. Januar 2014

# ITALIENISCHES BUFFET III

AB 30 PERSONEN

pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200175	€ 27,94	29,90

## 2X ANTIPASTI I

- eingelegte Sardellen
- Insalata di mare
- Vitello Tonato
- Melone mit Prosciutto und geschrotetem Pfeffer
- Mailänder Salami mit Früchten

## 5X ANTIPASTI II

- Tomaten mit Mozzarella
- toscanischer Tomatensalat mit Bohnen
- marinierte italienische Gemüseplatte
- sizilianischer Fenchelsalat mit Oliven
- pikant gegrillte Auberginen
- italienischer Nudelsalat
- eingelegte Artischocken mit Tomaten, Oliven und Pepperoni
- marinierte weiße Bohnen
- Rote Beete Carpaccio mit Minze

## 1X PRIMI PIATTI

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

## 4X SECONDI PIATTI I

- mediterran gefüllter Schweinerücken „a la Maremma“
- Schweinebraten „Florentiner Art“
- sardisches Spanferkel
- Piccata Milanese (Schnitzel)
- Mailänder Rinderbraten mit Tomaten
- Involtini mit Olivenfüllung (Hähnchen)
- Seeteufel mit Pestokruste
- Steinbeißer in Hummer-Krabben-Soße
- überbackene Lachscannelloni
- Kaninchen mit Oliven

## 3X CONTORI I

- Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle
- Gnocchi (nur im Haus)
- Polentataler
- Reis

## 1X CONTORI II

- mediterraner Gemüsesalat
- Insalata mista

## 3X DOLCI

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Crema di Amaretto
- zweierlei Schokomousse
- Eisvariationen (nach Absprache)
- Joghurtmousse mit Früchten
- Profiteroles
- Käseplatte

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

## ANTIPASTI- SOLOPLATTEN

FÜR 10 PERSONEN

	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200180 <b>Tomate-Mozzarella</b> Aromatische Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum	€ 26,17	€ 28,00
<input type="checkbox"/> 200181 <b>Melone mit Parmaschinken</b> Honigmelone oder Galiamelone mit zartem Parmaschinken	€ 29,91	€ 32,00
<input type="checkbox"/> 200182 <b>Parmaschinken mit Feigen</b> Hauchdünn geschnittener Parmaschinken mit saftigen Feigen und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer	€ 42,06	€ 45,00
<input type="checkbox"/> 200183 <b>Carpaccio classico</b> Auf Anfrage		
<input type="checkbox"/> 200184 <b>Vitello Tonnato</b> Fein geschnittene Kalbsnuss mit Thunfischmousse und Kapern	€ 79,44	€ 85,00

## ANTIPASTI-PLATTE A

AB 10 PERSONEN

GEMISCHTE ANTIPASTI-PLATTE ALS VORSPEISE	pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200145		€ 6,45	€ 6,90

### BESTEHEND AUS:

- pikante Oliven
- eingelegte Pepperoni
- Tomaten mit Mozzarella
- marinierte Champignons
- marinierte Zwiebeln

Beilage: Brotvariationen

## ANTIPASTI-PLATTE B

AB 10 PERSONEN

GEMISCHTE ANTIPASTI-PLATTE ALS VORSPEISE	pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200150		€ 8,32	€ 8,90

### BESTEHEND AUS:

- Dattel im Speckmantel
- Melone mit Schinken
- Salami mit Früchten
- kalte Hackbällchen
- Zucchinirollchen mit Käse

Beilage: Brotvariationen

## ANTIPASTI-PLATTE C

AB 10 PERSONEN

GEMISCHTE ANTIPASTI-PLATTE ALS VORSPEISE	pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200155		€ 11,12	€ 11,90

### BESTEHEND AUS:

- Parmaschinken
- Vitello Tonnato
- Thunfischsalat
- Lachsrollchen
- Mailänder Salami

Beilage: Brotvariationen

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

# BUFFET

## TÜRKISCH

### TÜRKISCHES BUFFET

pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200200	€ 18,60	€ 19,90
<input type="checkbox"/> 200201 *mit Lamm	€ 20,00	€ 21,40

#### 5x VORSPEISEN I

- Dolmades – gefüllte Weinblätter
- Oliven und Pfefferschoten
- Zeytinyagli Domates Dolmasi – gefüllte Tomaten
- Schafskäse im Glas
- Schafskäsecreme
- Auberginencreme
- Orientalische Sesambällchen
- Hummus – Kichererbsenmus
- Cacik – Türkisch Tzatziki

#### 3x VORSPEISEN II

- Köfte - Türkische Hackfleischbällchen
- Börek Hackfleisch – Schafskäse
- „Der Imam fällt in Ohnmacht“ – Gefüllte Auberginen
- Kisir – Bulgursalat
- Rote Beete Salat
- Couscous-Salat
- Hirtensalat

#### 2x HAUPTGANG

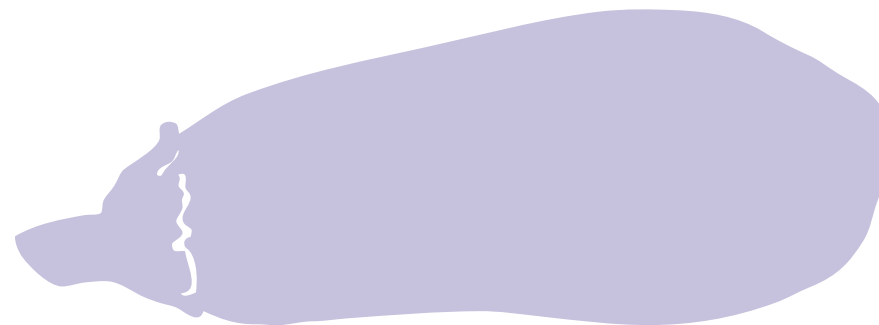
- Hähnchenspieße mit Erdnußsauce, Bohnensalat mit Sesamsauce
- \*Geschmorte Lammkeule mit grünen Bohnen und Tomaten
- Türkisches Rindfleisch
- Hindi Etlı Sote - Putenfleischpfanne

#### 2x BEILAGE

- Gebackene Kartoffel
- Curry-Pilaw – Curry-Reis
- Pide – Fladenbrot

#### 2x NACHSPEISE

- Türkischer Joghurt mit Honig
- Cukulatalı Krema – Schokoladencreme
- Blätterteig mit Nussfüllung
- Reispudding mit Sauerkirschoße



Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

# BUFFET

# SPANISCH

## SPANISCHES BUFFET

pro Person	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200521	€ 22,34	€ 23,90

### 1x VORSPEISEN

- Knoblauchsuppe
- Cocido (Kichererbseneintopf)

### 5x TAPAS I

- Pflaumen und Datteln im Speckmantel
- Tortilla
- marinierte Paprika
- marinierte Artischocken
- marinierte Zwiebel
- weißer Bohnensalat
- Champignons mit Chili
- eingelegte Oliven
- eingelegte Zucchini

### 2x TAPAS II

- Garnelen in Knoblauch
- eingelegte Sardellen
- Teigtaschen mit Thunfisch
- Schinken-Melonensticks
- Chorizo (spanische Salami)

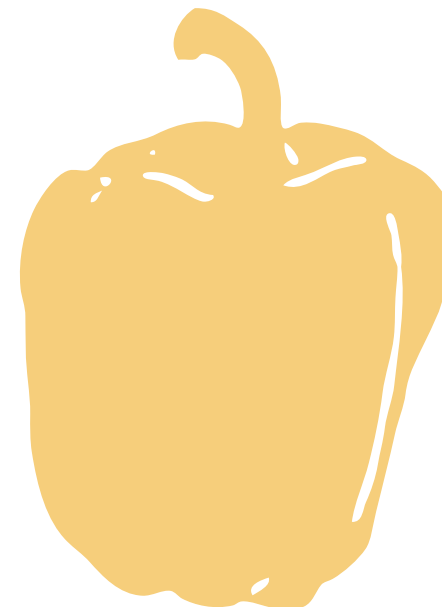
### 3x HAUPTGANG

- Paella de Alicante - mit Meeresfrüchten und Hähnchen
- Porcella al forn – Spanferkel aus dem Ofen
- Steinbeißer mit pikantem Spinat
- Hackbällchen in fruchtig-scharfer Tomatensauce mit Koriander

### 2x DESSERT

- Quarkcreme mit Aprikosensoße
- Mandelcreme mit Pistazien
- Crema Catalana

**Beilagen:** Spanische Kartoffeln, Aioli, Tomatendip und Weißbrot



Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

# FINGERFOOD

## FINGERFOOD in Schälchen

FLEISCH	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200420 Chilimarinierte Hühnerbrust	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200390 Hackbällchen mit Paprika-Chilisoße	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200391 Datteln im Speckmantel	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200395 Melonensticks mit luftgetrocknetem Schinken	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200396 Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200397 Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200398 2 Nürnberger Bratwürstchen auf Kartoffelsalat	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200654 Minifrühlingsrollen in süß-sauer Soße	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200655 Crêpe mit Schinken und Frischkäse	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200657 Zucchinipraline mit Salami/Schinken	€ 1,50	€ 1,60	

FISCH	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200370 geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich & Preiselbeeren	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200371 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 1,96	€ 2,10	
<input type="checkbox"/> 200372 Lachsrollchen mit Frischkäse	€ 2,06	€ 2,20	
<input type="checkbox"/> 200373 Gespießte Garnele in Knoblauchöl	€ 2,43	€ 2,60	
<input type="checkbox"/> 200656 Crêpe mit Lachs und Frischkäse	€ 1,87	€ 2,00	

VEGETARISCH	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200350 Gemüsesticks in Kräuterdip	€ 1,40	€ 1,50	
<input type="checkbox"/> 200351 Cocktailtomate mit Frischkäse gefüllt	€ 1,40	€ 1,50	
<input type="checkbox"/> 200352 Kirschpaprika mit Frischkäse gefüllt	€ 1,50	€ 1,60	
<input type="checkbox"/> 200354 marinierte Oliven	€ 1,21	€ 1,30	
<input type="checkbox"/> 200355 marinierte Paprikawürfel	€ 1,31	€ 1,40	
<input type="checkbox"/> 200356 marinierte Champignons	€ 1,31	€ 1,40	
<input type="checkbox"/> 200357 marinierte Zucchini	€ 1,31	€ 1,40	
<input type="checkbox"/> 200358 marinierte Artischocken	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200359 Antipastisalat	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200410 Cocktailtomaten-Minimozzarella-Basilikum	€ 1,22	€ 1,30	
<input type="checkbox"/> 200411 Feta – Tomaten – Oliven	€ 1,22	€ 1,30	
<input type="checkbox"/> 200412 Käsewürfel mit Trauben gespießt	€ 1,22	€ 1,30	
<input type="checkbox"/> 200413 Obstspieß (saisonal)	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200658 Zucchinipralinen mit Käse oder Paprika	€ 1,50	€ 1,60	
<input type="checkbox"/> 200659 gefüllte Aubergine mit Feta	€ 1,40	€ 1,50	
<input type="checkbox"/> 200660 Minifrühlingsrolle in süß-sauer Soße	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200661 Rote Beete Carpaccio	€ 1,40	€ 1,50	
<input type="checkbox"/> 200671 Ei-Gemüse-Tarte	€ 1,68	€ 1,80	

## SONSTIGE KÖSTLICHKEITEN

AB 10 STÜCK

### MINI-SPEZIALITÄTEN im Glas

	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200440 Italienischer Meeresfrüchte-Cocktail	€ 2,52	€ 2,70	
<input type="checkbox"/> 200441 Krabbencocktail	€ 2,62	€ 2,80	
<input type="checkbox"/> 200442 Matjescocktail im Glas	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200444 Spaghettisalat mit Pinienkernen und Tomate	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200447 Mexikanischer Maissalat	€ 1,12	€ 1,20	
<input type="checkbox"/> 200662 Fetakäse mit Kräutermischung	€ 1,50	€ 1,60	

### BLÄTTERTEIG auf Platten

	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200460 Blätterteigtaschen mit Hackfleisch & Kräutercreme	€ 1,12	€ 1,20	
<input type="checkbox"/> 200461 Blätterteigtaschen mit Champignonfüllung	€ 1,12	€ 1,20	
<input type="checkbox"/> 200462 Blätterteigtaschen mit Spinat & Schafskäse	€ 1,12	€ 1,20	
<input type="checkbox"/> 200663 Blätterteigrolle mit Schinken und Käse (2 Stück)	€ 1,12	€ 1,20	

### MINI-KÜCHLEIN auf Platten

	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200470 Mini Quiche Lorraine mit Creme Fraîche & Speck	€ 1,59	€ 1,70	
<input type="checkbox"/> 200471 Mini Quiche mit buntem Gemüse & Kräuterricotta	€ 1,59	€ 1,70	
<input type="checkbox"/> 200472 Kräuterkäse-Törtchen	€ 1,59	€ 1,70	
<input type="checkbox"/> 200474 Flammkuchentörtchen	€ 1,59	€ 1,70	

### MINI-WRAPS in Schälchen

	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200480 Wrap mit Salat & Thunfisch	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200481 Wrap mit Salat, Lachs & Dijonsenf-Honig-Sauce	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200482 Wrap mit Salat, Tomate, Mozzarella & Basilikumcreme	€ 1,87	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200483 Wrap mit Salat & süß-scharfer Hühnerbrust	€ 1,87	€ 2,00	

### PARTY-BRÖTCHEN

	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200490 Fleischküchle	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200491 2 Nürnberger Bratwürste	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200492 ofenfrischer Leberkäse	€ 1,68	€ 1,80	
<input type="checkbox"/> 200493 kleines Schnitzel	€ 1,68	€ 1,80	

## CANAPES & BRÖTCHEN

### WURST

	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200300 gekochter Schinken	€ 1,50	€ 1,60	
<input type="checkbox"/> 200301 roher Schinken	€ 1,50	€ 1,60	
<input type="checkbox"/> 200303 Salami	€ 1,50	€ 1,60	
<input type="checkbox"/> 200304 geräucherte Putenbrust	€ 1,50	€ 1,60	

### FISCH

	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200310 Räucherlachs / Sahnemeerrettich	€ 1,80	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200311 geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	€ 1,80	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200312 Krabben	€ 1,80	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200313 Eier mit Kaviar	€ 1,80	€ 2,00	
<input type="checkbox"/> 200664 Thunfischcreme	€ 1,12	€ 1,20	

### KÄSE

	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200320 Emmentaler	€ 1,50	€ 1,60	
<input type="checkbox"/> 200321 Frischkäse, Kräuterfrischkäse, Rollenfrischkäse	€ 1,50	€ 1,60	
<input type="checkbox"/> 200322 Brie	€ 1,50	€ 1,60	
<input type="checkbox"/> 200323 Schimmelkäse	€ 1,50	€ 1,60	
<input type="checkbox"/> 200324 Kräuterkäse	€ 1,50	€ 1,60	

### VEGETARISCH

	pro Stück	Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200665 Auberginencreme	€ 1,12	€ 1,20	
<input type="checkbox"/> 200666 Feta-Oliven-Creme	€ 1,12	€ 1,20	
<input type="checkbox"/> 200667 Avocado-creme	€ 1,12	€ 1,20	
<input type="checkbox"/> 200668 Frischkäsecreme	€ 1,12	€ 1,20	
<input type="checkbox"/> 200669 Rote-Beete-Creme mit Meerrettich	€ 1,12	€ 1,20	
<input type="checkbox"/> 200670 Kräuterbutter	€ 1,12	€ 1,20	

Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200024	Mineralwasser still, medium, spritzig	0,3 l	€ 1,40 € 1,50
<input type="checkbox"/> 200637	Karaffe Mineralwasser still, medium, spritzig	1l	€ 3,08 € 3,30
<input type="checkbox"/> 200025	Saft, Saftschorle Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube ...	0,3 l	€ 1,87 € 2,00
<input type="checkbox"/> 200088	Cola, Fanta, Spezi	0,3 l	€ 1,68 € 1,80
<input type="checkbox"/> 200050	Red Bull	0,25 l	€ 2,34 € 2,50

## BIERE

		Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200026	Helles Spalter Vollbier, Radler	0,5 l	€ 2,24 € 2,40
<input type="checkbox"/> 200027	Gutmann Weizen leicht, alkfr., dunkel, Russn, Colaweizen	0,5 l	€ 2,52 € 2,70
<input type="checkbox"/> 200028	Spalter Pils No. 1	0,33 l	€ 1,87 € 2,00

## WEIN & SEKT

		Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200015	Qualitätswein weiß/trocken versch. Sorten	0,75 / 1l	€ 10,75 € 11,50
<input type="checkbox"/> 200016	Qualitätswein rot/trocken versch. Sorten	0,75 / 1l	€ 11,68 € 12,50
<input type="checkbox"/> 200017	Mumm-Sekt	0,75 l	€ 10,28 € 11,00
<input type="checkbox"/> 200018	Haussekt	0,75 l	€ 7,48 € 8,00
<input type="checkbox"/> 200019	Prosecco	0,75 l	€ 10,28 € 11,00
<input type="checkbox"/> 200618	Aperol Spritz	0,25 l	€ 4,21 € 4,50
<input type="checkbox"/> 200619	Hugo	0,25 l	€ 3,27 € 3,50

## SPIRITUOSEN

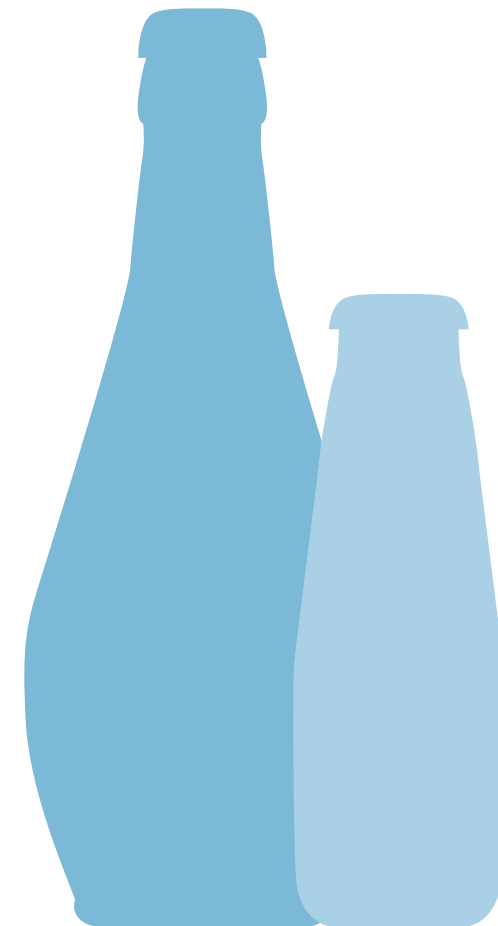
		Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200021	Klarer	2 cl	€ 1,59 € 1,70
<input type="checkbox"/> 200022	Weinbrand	2 cl	€ 1,59 € 1,70
<input type="checkbox"/> 200023	Likör	2 cl	€ 1,59 € 1,70
<input type="checkbox"/> 200020	Ramazotti	4 cl	€ 2,80 € 3,00
<input type="checkbox"/> 200629	Jacky Cola	0,1 l	€ 4,21 € 4,50

## HEISSGETRÄNKE

		Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200012	Tasse Kaffee / Tee, Espresso		€ 1,68 € 1,80
<input type="checkbox"/> 200013	Cappuccino, Latte Macchiato		€ 2,24 € 2,40
<input type="checkbox"/> 200014	Kanne Kaffee		€ 7,94 € 8,50

## COCKTAILS (NACH ABSPRACHE)

		Netto	Brutto
<input type="checkbox"/> 200033	Caipirinha	€ 5,14	€ 5,50
<input type="checkbox"/> 200034	Tequilla Sunrise	€ 5,14	€ 5,50
<input type="checkbox"/> 200035	Sex on the beach	€ 5,14	€ 5,50
<input type="checkbox"/> 200036	Cuba Libre	€ 5,14	€ 5,50
<input type="checkbox"/> 200037	Ice Breaker	€ 5,14	€ 5,50
<input type="checkbox"/> 200038	Francesca Crusta	€ 5,14	€ 5,50



Name: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Pers.: \_\_\_\_\_

Stand: 27. Januar 2014



# AUFTRAGSBESCHREIBUNG – IM HAUS

Auftrag – SAGE Nr.: \_\_\_\_\_

Reservierung: \_\_\_\_\_

## VERANSTALTUNGSBEREICH

- Mosaikraum Insel      bis 50 Personen
- Grüner Saal            60 - 80 Personen
- Thekensaal            80 - 100 Personen
- Großer Saal            180 - 200 Personen
- ↘ mit Bühne
- Schulungsraum        30 Personen

\_\_\_\_\_

## AUFTRAGGEBER

Vor- und Nachname: \_\_\_\_\_

## RECHNUNGSADRESSE

Straße: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Mobil: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

## VERANSTALTUNG

Datum: \_\_\_\_\_ Veranstaltungsbeginn: \_\_\_\_\_ Essensbeginn: \_\_\_\_\_

**Auf Draht!**  
 gemeinnützige GmbH  
 Selbsthilfefirma für Psychisch Kranke  
 Drahtzieherstraße 6  
 91154 Roth  
 Telefon: 09171 96 64 600  
 Fax: 09171 96 64 659  
 E-Mail: aufdraht@awo-roth-schwabach.de  
 willkommen@aufdraht.net

PERSONENANZAHL	vorläufig	Datum	gebucht	Datum
----------------	-----------	-------	---------	-------

Personen ab 11 Jahre: volle Berechnung	_____		_____		_____		_____
---	-------	--	-------	--	-------	--	-------

Kinder ab 5-10 Jahre: halbe Berechnung	_____		_____		_____		_____
---	-------	--	-------	--	-------	--	-------

Kleinkinder bis 4 Jahre: ohne Berechnung	_____		_____		_____		_____
---	-------	--	-------	--	-------	--	-------

Gesamtpersonenzahl:	_____		_____		_____		_____
---------------------	-------	--	-------	--	-------	--	-------

Gesamtpersonenzahl (Rechnung):	_____		_____		_____		_____
--------------------------------	-------	--	-------	--	-------	--	-------

## REINIGUNGSPAUSCHALE

<input type="checkbox"/>	200504	Schulungsraum	€	50,00
<input type="checkbox"/>	200503	Thekensaal	€	50,00
<input type="checkbox"/>	200502	Grüner Saal	€	50,00
<input type="checkbox"/>	200501	Großer Saal	€	100,00
<input type="checkbox"/>	200505	Insel Saal	€	50,00
<input type="checkbox"/>	200513	Buchung Zusatzraum	€	.....

## PREISE IM HAUS

<input type="checkbox"/>	200507	Rednerpult	€	10,00
<input type="checkbox"/>	200508	Mikrofon	€	10,00
<input type="checkbox"/>	200509	Beamer	€	20,00
<input type="checkbox"/>	200510	Große Beschallungsanlage	€	50,00
<input type="checkbox"/>	200512	Bühne	€	120,00
<input type="checkbox"/>	200514	Cocktailbar		
<input type="checkbox"/>	200515	Für mitgebrachten Kuchen vom Kunden – Tellergeld	pro Person	€ 0,90
<input type="checkbox"/>	200506	Korkgeld für mitgebrachte Weine und Sekt	je Flasche (0,7-1l)	€ 4,50
<input type="checkbox"/>	200511	Korkgeld für mitgebrachten Schnaps und Likör	je Flasche (0,7-1l)	€ 25,50

## DEKORATION

<input type="checkbox"/>	200635	Tischdecken weiß	pro Stück	€ 3,00
<input type="checkbox"/>	200011	Standarddeko	pro Person	€ 2,00

## BEHINDERTENGERECHTE AUSSTATTUNG

### Aufzug

- Ja (Schlüssel ist in der Küche anzufordern)  
 Nein

## GEMA

- Ja  
 Nein

## PERSONAL

### Wir rechnen bei

<input type="checkbox"/>	100001	000-025 Gästen mit	1 Servicekraft	zu zahlen 1	15,00 €/Std.
<input type="checkbox"/>	100001	*026-050 Gästen mit	2 Servicekräften	zu zahlen 1	15,00 €/Std.
<input type="checkbox"/>	100001	*051-075 Gästen mit	3 Servicekräften	zu zahlen 1	15,00 €/Std.
<input type="checkbox"/>	100001	*076-100 Gästen mit	4 Servicekräften	zu zahlen 0	00,00 €/Std.
<input type="checkbox"/>	100001	*101-150 Gästen mit	5 Servicekräften	zu zahlen 0	00,00 €/Std.
<input type="checkbox"/>	100001	*151-200 Gästen mit	6 Servicekräften	zu zahlen 0	00,00 €/Std.

- 100002 \*ab 1.00 Uhr fallen je Stunde 30,00 € Servicepauschale an.

Sondervereinbarungen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## RESERVIERUNGSHINWEIS

- Aus Planungsgründen kann ohne Vorlage einer unterschriebenen Vorbestellung der genannte Termin nur für 21 Kalendertage (Bindefrist) reserviert werden.
  - Durch die Unterschrift bestätigt der Kunde den folgenden Hinweis:  
Bei einer Stornierung nach Ablauf der Bindefrist sind Kosten von € 100,00 als Pauschale zu entrichten.
  - Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande.
- Die GEMA-Erklärung wurde vom Auftraggeber gelesen und unterzeichnet.

Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.

Unterschrift Kunde mit Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift Name – Aufnahme mit Datum: \_\_\_\_\_

## AUFTRAGSBESCHREIBUNG – LIEFERUNG

Auftrag – SAGE Nr.: \_\_\_\_\_

Reservierung: \_\_\_\_\_

Lieferung: \_\_\_\_\_

## AUFTRAGGEBER

Vor- und Nachname: \_\_\_\_\_

## RECHNUNGSADRESSE

Straße: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Mobil: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

## LIEFERADRESSE

Straße: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

## VERANSTALTUNG

Datum: \_\_\_\_\_ Lieferzeit: \_\_\_\_\_ Essensbeginn: \_\_\_\_\_  
(beim Kunden)

PERSONENANZAHL	vorläufig	Datum	gebucht	Datum
----------------	-----------	-------	---------	-------

Gesamtpersonenzahl: \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

# Auf Draht!

Wir machen **Alles** Möglich (e)

### Auf Draht!

gemeinnützige GmbH  
Selbsthilfefirma für Psychisch Kranke  
Drahtzieherstraße 6  
91154 Roth  
Telefon: 09171 96 64 600  
Fax: 09171 96 64 659  
E-Mail: aufdraht@awo-roth-schwabach.de  
willkommen@aufdraht.net

Bei Rückfragen zu Ihrer Lieferung:

Küche Tel.: 09171 96 64 -645 oder -677

## LIEFERZONEN

- 200606 Variante 1: In Roth ab 25 Personen - Lieferung kostenfrei  
 200605 Geschirrabholung € 10,00
- 200607 Variante 2: Umkreis bis 30 km:  
Lieferung € 20,00 / Geschirrabholung € 20,00
- 200608 Variante 3: Über 30 km Entfernung  
Lieferung / Geschirrabholung je angefangenem km € 1,00
- Variante 4: Ab 100 Personen  
Anlieferung und Abholung kostenfrei

## HUSSE ODER STEHTISCH je € 5,00 Leihgebühr

- 200609 Husse Anzahl:  
 200610 Stehtische Anzahl:

Buffetaufbau und Buffetdecke ohne Berechnung

## LIEFERUNG VON GESCHIRR

- mit Geschirr  ohne Geschirr  
 mit Gläsern  ohne Gläser

## PREISE

- 200516 Gedeck je € 1,00 Anzahl:  
 200517 Einzelteil je € 0,20 Anzahl:  
 200518 Glas je € 0,25 Anzahl:  
 200519 Chafing Dish je € 5,00 Anzahl:  
 200603 Thermobox je € 9,50 Anzahl:

## GESCHIRRRÜCKGABE

- Auf Draht  Kunde Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Beschädigter oder nicht zurückgegebener Gegenstand wird zum Einkaufspreis in Rechnung gestellt.

## PERSONAL

Vor Ort: Betreuung mit Ausgabe / Servicekraft  
je Stunde € 15,00 pro Mitarbeiter

- ohne Personal  
 mit Personal Anzahl Servicekräfte:

## RESERVIERUNGSHINWEIS

- Aus Planungsgründen kann ohne Vorlage einer unterschriebenen Vorbestellung der genannte Termin nur für 21 Kalendertage (Bindefrist) reserviert werden.
- Durch die Unterschrift bestätigt der Kunde den folgenden Hinweis:  
Bei einer Stornierung nach Ablauf der Bindefrist sind Kosten von € 100,00 als Pauschale zu entrichten.
- Die Verbindlichkeit der Reservierung und Bestellung kommt erst durch die beidseitig unterschriebene Reservierungsbestätigung zustande.

Alle Preise netto zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer.

Unterschrift Kunde mit Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift Mitarbeiter mit Datum: \_\_\_\_\_