

# Bankettmappe Speisenkonzepte

Ihr erster Eindruck zählt!



# Inhalt Bankettmappe



|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| • Kontakt                      | S. 3  |
| • Tagung                       | S. 4  |
| • Menü oder Buffet             | S. 16 |
| • Buffetvorschläge             | S. 17 |
| • Menüvorschläge               | S. 20 |
| • Add-Ons und Fingerfood       | S. 23 |
| • Getränke gewerblich          | S. 28 |
| • Getränke privat/Selbstzahler | S. 30 |
| • Geschäftsbedingungen         | S. 33 |

# Wir für Sie – ganz persönlich

auch in digitalen Zeiten

**better  
taste** / Catering  
Experts



Rosalie Horst

Betriebsleiterin FILharmonie

[r.horst@better-taste.de](mailto:r.horst@better-taste.de)

[+49 172 7198929](tel:+491727198929)

[www.better-taste.de](http://www.better-taste.de)





**better  
taste**

Catering  
Experts

Tagung



# Buffetvorschläge Vorspeise

Hier wählen Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen 3 Vorspeisen aus.

|                                                                                            |            | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Bunte Blattsalate<br>2erlei Dressing   Körner   Croûtons                                   | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mariniertes Schmorgemüse<br>Karotte   Kürbis   Pastinake                                   | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Bunter Beluga – Linsensalat<br>Wurzelgemüse   Kresse   Meerrettich                         | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Strauchtomaten & Mozzarella<br>Basilikum   Balsamico                                       | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Röstbrotsalat<br>Tomate   Gurke   Olive   Frühlingslauch                                   | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Antipasti Gemüse<br>Zucchini   Aubergine   Paprika   Artischocke                           | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mini Fleischküchle<br>Kräuter   Kartoffelsalat                                             | Pro Person | 1,00 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Rote Beete Carpaccio<br>Ziegenkäse   Pinienkerne   Rauke                                   | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Pollo Tonnato<br>Pute   Thunfisch   Kapern                                                 | Pro Person | 2,50 € | 1,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Rosa gebratenes Roastbeef<br>Kartoffelcrème   Röstzwiebeln   Schnittlauch –<br>Vinaigrette | Pro Person | 3,00 € | 2,00 €  | 1,00 €         | Incl.         |         |
| Gerauchte Forelle<br>Cremige Rote Rüben   Meerrettich                                      | Pro Person | 3,50 € | 2,50 €  | 1,50 €         | Incl.         |         |
| Anis Lachs<br>Gurken – Gel   Limonen Crème Fraîche   Tobikko                               | Pro Person | 3,50 € | 1,50 €  | 1,50 €         | Incl.         |         |



# Buffetvorschläge Suppe

Hier wählen Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen 1 Suppe aus.

|                                                       |            | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|-------------------------------------------------------|------------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Kürbissuppe<br>Kokosmilch   Curry                     | Pro Person | 1,00 € | 1,00 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Kartoffelsuppe<br>Croûtons   Schnittlauch   Sahne     | Pro Person | 1,00 € | 1,00 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Miso Suppe<br>Wakkame   Enoki   Tofu                  | Pro Person | 1,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Tomaten – Consommée<br>Basilikumklößchen              | Pro Person | 2,00 € | 1,00 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Getrübelter Sellerieschaum<br>Croûtons   Schnittlauch | Pro Person | 2,50 € | 1,50 €  | 1,00 €         | Incl.         |         |



# Buffetvorschläge Hauptgang

Hier wählen Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen 1 Hauptgang mit Fleisch aus.

|                                                                    |            | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|--------------------------------------------------------------------|------------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Linsen & Spätzle<br>Saiten                                         | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Geschmelzte Maultaschen                                            | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Putengeschnetzeltes<br>Champignons   Pastinake                     | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Glasiertes Honig – Kassler<br>Thymian Jus   Weinkraut              | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Rinderbug geschmort<br>Karotten – Kohlrabigemüse                   | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Boeuf Bourignon<br>Bohngengemüse                                   | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Maishähnchenbrust<br>Thymian Jus   Zucchini – Tomatengemüse        | Pro Person | 1,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Medaillons vom Schweinefilet<br>Pfefferrahm   Bunes Karottengemüse | Pro Person | 1,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Perlhuhnbrust<br>Pfifferlingrahm   Glasierter Spitzkohl            | Pro Person | 2,50 € | 1,00 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Rinderhüft Steak<br>Grüne Pfeffersauce   Parmesan – Blattspinat    | Pro Person | 2,50 € | 1,00 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Gebratene Entenbrust<br>Orangen – Jus   Cassis – Rotkohl           | Pro Person | 4,00 € | 2,00 €  | 1,00 €         | Incl.         |         |



# Buffetvorschläge Fisch

Hier wählen Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen 1 Hauptgang mit Fisch und 1 vegetarischen/veganen Hauptgang aus.

|                                                                   |            | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|-------------------------------------------------------------------|------------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Baramundifilet<br>Nolly Prat Sauce   Fenchel – Artischockengemüse | Pro Person | 1,50 € | 1,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Rotbarbenfilet<br>Mediterranes Schmorgemüse                       | Pro Person | 1,50 € | 1,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Kabeljau „Kürbiskern – Panierung“<br>Hokaido – Püree              | Pro Person | 1,50 € | 1,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Ikarimi – Lachsfilet mit Sesamkruste<br>Wok – Gemüse              | Pro Person | 3,00 € | 1,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Doraden – Filet<br>Oliven Nage   Pepperonata                      | Pro Person | 4,00 € | 2,50 €  | 1,00 €         | Incl.         |         |

# Buffetvorschläge vegetarisch / vegan

|                                                                            |            | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Gelbes Blumenkohlcurry<br>Kartoffel   Paprika   Koriander VEGAN            | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Geröstete Ackerfrüchte<br>La Ratte   Wurzelwerk   Artischocke VEGAN        | Pro Person | 1,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Gemüsequiche<br>Sauerrahmdip                                               | Pro Person | 1,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Pilz – Pasta<br>Champignons   Kräutersaitlinge   Cashew   Spinat VEGAN     | Pro Person | 1,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Vegetarische Maultaschen<br>Frischkäsesauce   getrocknete Tomaten   Spinat | Pro Person | 5,00 € | 1,00 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Mediterrane Gemüselasagne                                                  | Pro Person | 3,50 € | 2,50 €  | 1,50 €         | Incl.         |         |



# Buffetvorschläge

Hier wählen Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen 2 Beilagen aus.

|                                                 |            | Basic | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|-------------------------------------------------|------------|-------|---------|----------------|---------------|---------|
| Kartoffelpüree                                  | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Petersilien – Butterkartoffeln                  | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mini Ofenkartoffeln<br>Thymian   Olivenöl       | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Gnocchi                                         | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Kartoffelgratin                                 | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Semmelknödel                                    | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Tagliatelle                                     | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mandelbällchen                                  | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Spätzle<br>BröselSchmelze                       | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Basmati Reis                                    | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Kartoffel – Risotto<br>Kerbel   Parmesan   Rahm | Pro Person | Incl. | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |



# Buffetvorschläge Dessert

Hier wählen Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen 2 Desserts aus.



|                                                                      |            | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|----------------------------------------------------------------------|------------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Rote Waldbeergrütze<br>Vanillesauce                                  | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Quarkmousse<br>Mango – Ragout                                        | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Limetten – Sauerrahmcreme<br>Himbeersauce                            | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Zimtblüten – Panna Cotta<br>Gebrannte Schokolade                     | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Exotischer Obstsalat<br>Aprikosen – Mojito   Kokosraspeln            | Pro Person | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Birnen – Ofenschlupfer<br>Vanillesauce                               | Pro Person | 0,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mousse von der Zartbitterschokolade<br>Herzkirschen   Schokosplitter | Pro Person | 1,00 € | 0,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Vanille – Crème Brûlée                                               | Pro Person | 1,00 € | 0,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Tiramisu                                                             | Pro Person | 1,50 € | 1,00 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Toblerone – Mousse                                                   | Pro Person | 1,50 € | 1,00 €  | 0,50 €         | Incl.         |         |

# Buffetzusätze

| Speisen Add - Ons                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Weihnachtliche Plätzchen<br><i>Wir rechnen mit 4 Plätzchen pro Person</i>                                                                                                                                                                                                                                                          | <i>Pro Person</i>       | 4,50 € | 4,50 €  | 4,50 €         | 4,50 €        |         |
| Lunchpaket I<br><ul style="list-style-type: none"> <li>1 Roggenmischbrot belegt mit <ul style="list-style-type: none"> <li>Schinken   Käse   Cocktaillaufstrich   Rucola Oder</li> <li>Bergkäse   Pflücksalat   Tomatenfrischkäse</li> </ul> </li> <li>1 Apfel</li> <li>1 Müsliriegel</li> <li>1 Mineralwasser 0,5l PET</li> </ul> | <i>Stück</i>            | 9,50 € | 9,50 €  | 9,50 €         | 9,50 €        |         |
| Frozen Yoghurt Bar<br>mit Obst - Toppings   Crunch - Toppings   Saucen   Obst<br><i>Zzgl. Equipment &amp; Personal</i>                                                                                                                                                                                                             | <i>Pro Person</i>       | 5,00 € | 5,00 €  | 5,00 €         | 5,00 €        |         |
| Eisbar<br>mit Waffeln   Crunch - Toppings   Saucen<br><i>Zzgl. Equipment &amp; Personal</i>                                                                                                                                                                                                                                        | <i>Pro Person / Tag</i> | 6,50 € | 6,50 €  | 6,50 €         | 6,50 €        |         |
| Frische Waffel<br>mit Puderzucker   Crunch - Toppings   Saucen<br><i>Zzgl. Equipment &amp; Personal</i>                                                                                                                                                                                                                            | <i>Pro Person / Tag</i> | 5,50 € | 5,50 €  | 5,50 €         | 5,50 €        |         |
| Frische Crêpes<br>mit Puderzucker   Nutella   Saucen   Obst<br><i>Zzgl. Equipment &amp; Personal</i>                                                                                                                                                                                                                               | <i>Pro Person / Tag</i> | 5,50 € | 5,50 €  | 5,50 €         | 5,50 €        |         |

| Live - Cooking Für das Live - Cooking benötigen wir gegebenenfalls zusätzliches Equipment, sowie speziell geschulte Mitarbeiter. |                   | Forum Basic | Forum Plus | Forum Vitamin C | Forum All Inclusive | Auswahl |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|------------|-----------------|---------------------|---------|
| Rührei   wahlweise mit Bacon                                                                                                     | <i>Pro Person</i> | 3,50 €      | 3,50 €     | 3,50 €          | 3,50 €              |         |
| Spiegelei   wahlweise mit Bacon                                                                                                  | <i>Pro Person</i> | 3,50 €      | 3,50 €     | 3,50 €          | 3,50 €              |         |
| Pasta aus dem Parmesanrad<br>mit Pesto   Rucola   Kirschtomaten                                                                  | <i>Pro Person</i> | 6,50 €      | 6,50 €     | 6,50 €          | 6,50 €              |         |
| Am Buffet live tranchiertes Roastbeef                                                                                            | <i>Pro Person</i> | 7,50 €      | 7,50 €     | 7,50 €          | 7,50 €              |         |



# Herzhafte Snacks

Wählen Sie 3 Favoriten aus. Wir kalkulieren mit 1,5 Teilen pro Person.

|                                                                       |       | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Laugenbrezel                                                          | Stück | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Butterbrezel                                                          | Stück | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mini Plunderteilchen<br>Pikant gefüllt                                | Stück | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mini LKW<br>mit Senf                                                  | Stück | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Kleine Laugenstangen<br>mit Frischkäse und Schnittlauch               | Stück | 2,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mini Dinkelseelen<br>mit gegrilltem Gemüse                            | Stück | 2,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Fladenbrötchen<br>Basilikumpesto   Tomaten   Mozzarella               | Stück | 2,90 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Lauwarme Focaccia<br>Feta   getrocknete Tomaten                       | Stück | 2,90 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Vollkornstulle<br>Putenbrust   Tomate   Gurke   Kresse                | Stück | 2,90 € | 1,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Belegte Bagels<br>Rohschinken   Käse   Räucherlachs                   | Stück | 3,50 € | 1,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Tramezzini<br>Graved Lachs   ital. Landschinken                       | Stück | 3,50 € | 1,50 €  | 1,50 €         | Incl.         |         |
| Französisches Stangenweißbrot<br>Rohmilchkäse   Schinken   Rauchfisch | Stück | 3,50 € | 1,50 €  | 1,50 €         | Incl.         |         |

# Süße Snacks

Wählen Sie 3 Favoriten aus. Wir kalkulieren mit 1,5 Teilen pro Person.

|                                                 |                   | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|-------------------------------------------------|-------------------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Feingebäck                                      | <i>Pro Person</i> | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Muffins                                         | <i>Stück</i>      | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Amerikaner                                      | <i>Stück</i>      | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Cookies                                         | <i>Stück</i>      | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Blechkuchen                                     | <i>Stück</i>      | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mini Croissants<br>mit süßer Füllung            | <i>Pro Person</i> | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mini Donuts                                     | <i>Pro Person</i> | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mini Windbeutelchen<br>mit Vanillesahne gefüllt | <i>Pro Person</i> | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Mini Plunder<br>mit süßer Füllung               | <i>Stück</i>      | Incl.  | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Hefe- und Nuss – Zopf                           | <i>Pro Person</i> | 1,90 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Walnuss – Schokoladen – Brownie                 | <i>Stück</i>      | 1,90 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Obstkuchen<br>Vom Blech                         | <i>Stück</i>      | 2,50 € | 1,30 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Scones<br>mit Orangen – Zitronenmarmelade       | <i>Pro Person</i> | 2,50 € | 1,30 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Macarons<br>mit verschiedenen Füllungen         | <i>Stück</i>      | 2,50 € | 1,50 €  | 1,50 €         | Incl.         |         |

# Brainfood

Wählen Sie 3 Favoriten aus. Wir kalkulieren mit 1 Teil pro Person.

|                                                                                                                                                                   |                  | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Müsliriegel   Balisto   Mars   Snickers                                                                                                                           | Pro Person / Tag | 3,00 € | 2,00 €  | 2,00 €         | Incl.         |         |
| Nuts and More Brainbar                                                                                                                                            | Pro Person / Tag | 3,00 € | 2,00 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Obstkorb                                                                                                                                                          | Pro Person / Tag | 3,80 € | 2,80 €  | Incl.          | Incl.         |         |
|                                                                                                                                                                   |                  |        |         |                |               |         |
| <b>All you need is Müsli...</b>                                                                                                                                   |                  |        |         |                |               |         |
| 3erlei Müsli mit Milch                                                                                                                                            | Pro Person       | 5,00 € | 3,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>o Haferflocken</li> <li>o Weizenflocken</li> <li>o Cornflakes</li> <li>o Schoko – Müsli</li> <li>o Nuss – Müsli</li> </ul> |                  |        |         |                |               |         |
| o Gepuffter Amaranth ca.5g                                                                                                                                        | Zusätzlich p. P. | 1,50 € | 1,50 €  | 1,50 €         | 1,50 €        |         |
| o Chia – Samen   Leinsamen ca. 5g                                                                                                                                 | Zusätzlich p.P.  | 1,50 € | 1,50 €  | 1,50 €         | 1,50 €        |         |
| <b>Im kleinen Weckglas...</b>                                                                                                                                     |                  |        |         |                |               |         |
| Joghurt mit Früchten                                                                                                                                              | Stück            | 2,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Bircher Müsli                                                                                                                                                     | Stück            | 2,50 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Müsli mit Joghurt und Früchten                                                                                                                                    | Stück            | 2,90 € | Incl.   | Incl.          | Incl.         |         |
| Fruchtsalat                                                                                                                                                       | Stück            | 2,90 € | 1,50 €  | Incl.          | Incl.         |         |

# Saisonale Add-ons

| Getränke Add - Ons                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    | Basic  | Komfort | Vitaminbooster | All Inclusive | Auswahl |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|---------|----------------|---------------|---------|
| Vitamin - Wasser<br>mit Obst angereichertes Wasser<br><ul style="list-style-type: none"> <li>o Ingwer - Limette</li> <li>o Gurke - Zitrone</li> <li>o Orange - Minze</li> <li>o Ananas - Beere</li> </ul>                                                                                   | Pro Person / Tag   | 3,00 € | 2,00 €  | Incl.          | Incl.         |         |
| Kaffeebar mit Spezialitäten - Maschine<br><ul style="list-style-type: none"> <li>o Espresso   Espresso Doppio</li> <li>o Cappuccino   Latte Macchiato</li> <li>o Milchkaffee   Café Crème</li> </ul>                                                                                        | Pro Person / Tag   | 5,00 € | 4,00 €  | 2,00 €         | Incl.         |         |
| Barista - Kaffeebar<br>Aus der Siebträgermaschine durch einen professionellen Barista<br><ul style="list-style-type: none"> <li>o Siehe Kaffeebar</li> <li>o + Espresso Macchiato   Doppio Macchiato</li> </ul> <i>Zzgl. Equipment &amp; Personal</i>                                       | Pro Person / Tag   | 5,00 € | 5,00 €  | 5,00 €         | 5,00 €        |         |
| Smoothies<br>Wir kalkulieren 1 Smoothie pro Person / Tag aus frischem Obst und Gemüse<br><ul style="list-style-type: none"> <li>o Spinat - Apfel - Gurke</li> <li>o Orange - Karotte</li> <li>o Ananas - Mango</li> <li>o Erdbeer - Banane</li> </ul> <i>Zzgl. Equipment &amp; Personal</i> | Pro Person / Tag   | 5,00 € | 4,00 €  | 2,00 €         | 2,00 €        |         |
| Frisch gepresste Säfte<br><ul style="list-style-type: none"> <li>o Orangensaft</li> <li>o Ananassaft</li> </ul>                                                                                                                                                                             | Pro Person / Tag   | 5,00 € | 4,00 €  | 2,00 €         | 2,00 €        |         |
| Alkoholfreier Punsch<br><i>Zzgl. Equipment &amp; Personal</i>                                                                                                                                                                                                                               | Pro Person / Pause | 2,50 € | 2,50 €  | 2,50 €         | 2,50 €        |         |
| Zusätzliche Kaffeepause<br><ul style="list-style-type: none"> <li>o Kaffee   Teeauswahl</li> <li>o Mineralwasser medium   still</li> </ul>                                                                                                                                                  | Pro Person / Pause | 5,00 € | 5,00 €  | 5,00 €         | 5,00 €        |         |



# Ihr Event: Menü oder Buffet

Bei der Entscheidung zwischen einem Menü oder einem Buffet spielen sowohl persönliche Vorlieben, als auch die Charakteristik der Feier und des Gästekreises eine Rolle.

Während ein **Menüservice** eine elegantere und ruhigere Atmosphäre ausstrahlt, entsteht bei einem **Buffet** mehr Bewegung und Austausch unter Ihren Gästen.

Wofür Sie sich auch entscheiden – beide Speisenvarianten können wir in zeitlichen Slots planen, so dass die einzelnen Gänge zu vorab festgelegten Zeiten eingenommen werden können und Ihnen dazwischen genügend Freiraum für Reden oder Vorführungen bleibt.





Buffetvorschläge  
Abend-  
Veranstaltung

# Buffetvorschläge



Hier wählen Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen 1 Hauptgang mit Fleisch, 1 vegetarischen/veganen Hauptgang, 2 Beilagen und 2 Desserts

|                                        | Classic Buffet pro Person € 23,50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Classic Plus Buffet pro Person € 25,50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | All Inclusive Buffet pro Person € 31,00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VORSPEISE -<br>VEGETARISCH - VEGAN     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gemischtes Salatbuffet, zweierlei hausgemachtes Dressing, davon 1 VEGAN   Kräuter und Körner  Croûtons</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gemischtes Salatbuffet, zweierlei hausgemachtes Dressing, davon 1 VEGAN   Kräuter und Körner  Croûtons</li> <li>Mariniertes Schmorgemüse Karotte   Kürbis   Pastinake</li> <li>Strauchtomaten und Mozzarella</li> </ul>                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gemischtes Salatbuffet, zweierlei hausgemachtes Dressing, davon 1 VEGAN   Kräuter und Körner  Croûtons</li> <li>Mariniertes Schmorgemüse Karotte   Kürbis   Pastinake</li> <li>Strauchtomaten und Mozzarella</li> <li>Rosa Roastbeef Kartoffel - Crème   Röstzwiebeln</li> <li>Rote Bete Carpaccio   Ziegenfrischkäse   Pinienkerne</li> <li>Pollo Tonnato   Putenfleisch   Thunfischsauce   Kapern</li> </ul> |
| HAUPTGERICHTE MIT<br>FLEISCH           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rinderbug geschmort   Karotten - Kohlrabi - Gemüse</li> <li>Bœuf Bourguignon   Bohnengemüse</li> <li>Gebratene Hähnchenbrust   Kräutersauce</li> <li>Medaillons vom Schweinefilet   Pfefferrahm   Buntess Karottengemüse</li> <li>Geschmelzte Schwäbische Maultaschen mit Fleischfüllung</li> <li>Glasiertes Honig - Kassler   Thymian Jus   Weinkraut</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gebratene Poulardenbrust   Thymian Jus   Zucchini - Tomatengemüse</li> <li>Medaillons vom Schweinefilet   Pfefferrahm   Buntess Karottengemüse</li> <li>Perlhuhnbrust   Pfifferlingrahm   glasierter Spitzkohl</li> <li>Rinderbug geschmort   Karotten - Kohlrabi - Gemüse</li> <li>Putengeschnitzeltes   Champignons Pastinake</li> <li>Glasiertes Honig - Kassler   Thymian Jus   Weinkraut</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rinderhüft - Steak   grüne Pfeffersauce   Parmesan - Blattspinat</li> <li>Gebratene Poulardenbrust   Thymian Jus   Zucchini - Tomatengemüse</li> <li>Medaillons vom Schweinefilet   Pfefferrahm   Buntess Karottengemüse</li> <li>Perlhuhnbrust   Pfifferlingrahm   glasierter Spitzkohl</li> <li>Rinderbug geschmort   Karotten - Kohlrabi - Gemüse</li> </ul>                                                |
| HAUPTGERICHTE -<br>VEGETARISCH - VEGAN | <ul style="list-style-type: none"> <li>Geröstete Ackerfrüchte   La Ratte   Wurzelwerk   Artischocken VEGAN</li> <li>Orechiette Tomatenpesto   wilder Brokkoli   geröstete Pinienkerne</li> <li>Gelbes Blumenkohlcurry   Kartoffel   Paprika   Koriander VEGAN</li> <li>Vegetarische Maultaschen   Frischkäsesauce   getrocknete Tomaten   Spinat</li> </ul>                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Geröstete Ackerfrüchte   La Ratte   Wurzelwerk   Artischocken VEGAN</li> <li>Vegetarische Maultaschen   Frischkäsesauce   getrocknete Tomaten   Spinat</li> <li>Orechiette Tomatenpesto   wilder Brokkoli   geröstete Pinienkerne</li> <li>Gelbes Blumenkohlcurry   Kartoffel   Paprika   Koriander VEGAN</li> <li>Gemüsequiche   Sauerrahmdip VEGAN</li> <li>Mediterrane Gemüselasagne</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Geröstete Ackerfrüchte   La Ratte   Wurzelwerk   Artischocken VEGAN</li> <li>Orechiette Tomatenpesto   wilder Brokkoli   geröstete Pinienkerne</li> <li>Asiatisches Gemüsecurry VEGAN</li> <li>Gemüsequiche   Sauerrahmdip VEGAN</li> <li>Parmesan-Risotto   Frühlingslauch   Kirschtomaten   Champignons   Grand Padano</li> <li>Pilz - Pasta   Champignons   Cashew   Spinat VEGAN</li> </ul>                |
| BEILAGEN                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kartoffelgratin - püree</li> <li>Spätzle mit Schmelze</li> <li>Tagliatelle</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto   Kerbel   Parmesan   Rahm</li> <li>Mandelbällchen</li> <li>Spätzle mit Schmelze</li> <li>Petersilien - Butterkartoffeln</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Risotto   Kerbel   Parmesan   Rahm</li> <li>Mandelbällchen</li> <li>Spätzle mit Schmelze</li> <li>Petersilien - Butterkartoffeln</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| DESSERTS                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rote Waldbeergrütze   Vanillesauce</li> <li>Quarkmousse   Mangoragout</li> <li>Limetten - Sauerrahmcrème   Himbeersauce</li> <li>Mousse von der Zartbitterschokolade   Herzkiirschen   Schokosplitter</li> </ul>                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Birnen - Ofenschlupfer   Vanillesauce</li> <li>Mousse von der Zartbitterschokolade   Herzkiirschen   Schokosplitter</li> <li>Limetten - Sauerrahmcrème   Himbeersauce</li> <li>Zimtblüten - Panna Cotta   gebrannte Schokolade</li> </ul>                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Toblerone - Mousse</li> <li>Mousse von der Zartbitterschokolade   Herzkiirschen   Schokosplitter</li> <li>Exotischer Obstsalat   Aprikosen Mojito   Kokosraspeln</li> <li>Panna Cotta   saisonalem Frucht-püree</li> </ul>                                                                                                                                                                                     |
| ALS SERVIERTES MENÜ                    | Aufpreis pro Person + 5,00 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Aufpreis pro Person + 5,00 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Aufpreis pro Person + 5,00 €                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



# Buffetzusätze

Ergänzen Sie Ihr Buffet individuell um folgende Komponenten:

## **1 Suppe Ihrer Wahl + € 5,00 pro Person**

Wir empfehlen, die Suppe für 30% der Gäste zu kalkulieren

- Kürbis – Crèmesuppe / Kokos – Curry
- Sellerie – Crèmesuppe getrüffelt
- Rinderbrühe mit Grießklößchen



## **1 Fisch – Zwischengericht Ihrer Wahl + € 10,00 pro Person**

Wir empfehlen, das Zwischengericht für 70% der Gäste zu kalkulieren

- Baramundi / Velouté, Fenchel, Artischocken
- Rotbarbenfilet mit mediterranem Gemüse
- Lachsfilet mit Sesamkruste und Wok – Gemüse

Weitere Suppen- und Fischvorschläge senden wir Ihnen auf Anfrage sehr gerne zu.



# Menü- vorschläge



# Menüvorschläge

## VORSPEISEN

Bunte Blattsalate  
Balsamico - Dressing | Kürbiskerne | Gartenkresse

Büffelmozzarella  
Mango | frittiertes Basilikumblatt

Wildkräutersalat  
Limettendressing | Croutons

Rauchlachs  
Provenzalischer Salat

Carpaccio vom Rind  
Zitronenöl | Parmesansplitter



## ZWISCHENGÄNGE

Gebratenes Zanderfilet  
Karotten - Speck - Risotto | Petersilienschaum

Gebratene Jakobsmuscheln  
karamellisiertem Chicorée

Rote Bete und gebackene Praline von Königskrabbe und  
Garnele

Variation von Kichererbse und Roter Bete  
mit karamellisiertem Chicorée

Karamellisierter Ziegenkäse  
Verjus und Mostrich | Buchweizenbulgur | Ringelbeere  
und Grünkohl

Gegrillter Kürbis  
Karotten - Risotto | Petersilienschaum



## SUPPEN

Sellerie - Crèmesuppe  
Trüffelöl

Kürbis - Crèmesuppe  
Kokos - Curry

Miso Suppe  
Wakkame | Enoki | Tofu

Rinderbrühe mit Grießklößchen



5 - Gang - Menü 53,00 € p.P. / Vegi 48,00 € p.P.  
4 - Gang - Menü ohne Zander 42,00 € p.P. / Vegi ohne Kürbis 37,00 € p.P.  
3 - Gang - Menü ohne Zander | ohne Suppe 33,00 € p.P. / Vegi ohne Kürbis | ohne Suppe 30,00 € p.P.

# Menüvorschläge

## HAUPTGÄNGE

Geschmorter Rinderbug  
Nussbutter – Püree

Zwiebelrostbraten  
karamellisierter Zwiebel | hausgemachten Spätzle

Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
Champignons-Rahmsauce | Semmelknödel

Sanft geschmorte Bäckchen vom Hohenloher Weiderind  
Marktgemüse | Kartoffelgratin

Lachsfilet  
Zitronenpfeffer | Safransauce | Basmatireis

Kross gebratenes Zanderfilet  
Pimentosauce | Tagliatelle

Spinat – Ricotta – Ravioli **VEGI**  
junger Spinat | Kirschtomaten | Nussbutter – Püree

Orechiette **VEGI**  
Tomatenpesto | Wilder Brokkoli | Geröstete Pinienkerne

Rote Bete Ravioli **VEGI**  
Parmesanschaum | Rucola



## DESSERTS

Schwarzwälder-Kirsch im Glas

Pana Cotta mit saisonalen Fruchtpüree

Mousse au Chocolat mit Ananasragout

Zimtblüten – Crème Brûlée mit Pfefferkirschen

Schokolade trifft auf schwäbische Umeboshi  
Pflaume | Sauerklee | Fichte



5 – Gang – Menü 53,00 € p.P. / Vegi 48,00 € p.P.

4 – Gang – Menü ohne Zander 42,00 € p.P. / Vegi ohne Kürbis 37,00 € p.P.

3 – Gang – Menü ohne Zander | ohne Suppe 33,00 € p.P. / Vegi ohne Kürbis | ohne Suppe 30,00 € p.P.

**better  
taste**

Catering  
Experts

# Fingerfood & weitere Add-Ons

Rosa  
Roastbeef  
mit Feigen & Zehn  
Senf - 9,- €

Hühnerspiess  
mit Erdnuss  
Kokos Dip  
- 9,- €



# Fingerfood zum Empfang oder Abschluss

Mini-Quiche – wahlweise mit

- Speck-Zwiebel
- Lauch
- Fetakäse-Spinat

Mini-Wrap – wahlweise mit

- Mediterranes Gemüse | Rucola
- Graved Lachs | Kräuterschmand
- Pastrami | Salatherzen | Cheddar | Dijonaise

Focaccia- wahlweise mit

- Parmaschinken | Tomate
- Auberginenkaviar | Koriander
- Grillgemüse – Tatar | Olive

Cones – wahlweise mit

- Beef – Tatar | Limetten – Crème French
- Lachs – Tatar | Limonen – Crème French
- Grillgemüse – Tatar | Basilikum – Crème

Salty-Lollis – wahlweise mit

- Ziegenkäse | Birne | Honig
- Falsche Kirschtomate
- Surf & Turf
- Fleischküchle | Kartoffel – Trüffel – Crème
- Gurke | Reisessig | Sesam
- Prawn | Mango | Erbse

Pro Person 7,90 €

Wir kalkulieren mit 3 Teilchen pro Person





# Unsere Snackauswahl

## Brainfood Snacks

- Müsliriegel | Balisto | Mars | Snickers
- Nuts and More Brainbar
- Obstkorb
- **All you need is Müsli...**
- 3erlei Müsli mit Milch  
Haferflocken | Weizenflocken | Cornflakes  
Schoko – Müsli | Nuss – Müsli
- Gepuffter Amaranth | Chia – Samen | Leinsamen
- Joghurt mit Früchten im Weckglas
- Bircher Müsli im Weckglas
- Müsli mit Joghurt und Früchten im Weckglas
- Fruchtsalat im Weckglas

## Herzhafte Snacks

- Brezel | Butterbrezel
- Laugencroissant
- Wrap Curry Chick'n Hühnchen | Avocado | Curry-Frischkäse
- Wrap Vegi / mediterranes Gemüse | Tomatenpesto | Mozzarella
- Mini Plunderteilchen Pikant gefüllt
- Laugenbagel Paprikahummus | Salat VEGAN
- Kleine Laugenstangen mit Frischkäse und Schnittlauch
- Mini Dinkelseelen mit gegrilltem Gemüse VEGAN
- Fladenbrötchen Basilikumpesto | Tomaten | Mozzarella
- Lauwarme Focaccia Feta | getrocknete Tomaten
- Vollkornstulle Putenbrust | Tomate | Gurke | Kresse
- Belegte Bagels Rohschinken | Käse | Räucherlachs
- Tramezzini Graved Lachs | ital. Landschinken
- Französisches Stangenweißbrot Rohmilchkäse | Schinken | Rauchfisch

## Süße Snacks

- Cake Balls
- Muffins
- Amerikaner
- Hausgemachte Cookies
- Blechkuchen
- Mini Croissants mit süßer Füllung
- Mini Donuts
- Mini Windbeutelchen mit Vanillesahne gefüllt
- Mini Plunder mit süßer Füllung
- Hefe- und Nuss – Zopf
- Walnuss – Schokoladen – Brownie
- Früchtetarteletts
- Scones mit Orangen – Zitronenmarmelade
- Macarons mit verschiedenen Füllungen



# Late-Night-Snack

- Currywurst | dreierlei Curry | Brot
- Mini Leberkäsweck | Meerrettich – Senf
- Chili con Carne | Chili sin Carne
- Mini Hotdogs | saure Gurken | Röstzwiebeln | Senf | Ketchup
- Ofenfrische Flammkuchen | auch vegetarisch
- Internationale Käseauswahl dreierlei Fruchtsenf | Trauben | Baguette
- Regionale Wurstplatte  
Kirschtomaten | Gürkchen | Silberzwiebeln | Senf | Ketchup | Brot

pro Person à € 5,50

pro Person à € 5,50

pro Person à € 6,50

pro Person à € 6,50

pro Person à € 8,50

pro Person à € 9,50

pro Person à € 9,50



# Add-Ons

## Preis auf Anfrage

### Vitamin Wasser

- mit Obst angereichertes Wasser



### Kaffeebar mit Spezialitäten-Maschine

- Espresso | Espresso Doppio
- Cappuccino | Latte Macchiato
- Milchkaffee
- Café Creme



### Barista Bar mit Kaffeespezialitäten

- aus der Siebträgermaschine
- durch einen professionellen Barista

### Smoothie

- Hausgemacht – aus frischem Obst & Gemüse



### Frisch gepresste Säfte

- Orangensaft
- Ananassaft

### Live Cooking – Frühstück

- Rührei | wahlweise mit Bacon
- Spiegelei | wahlweise mit Bacon
- Omelett | wahlweise mit Tomate, Champignon, Schinken, Käse, Zwiebeln und Schnittlauch

### Live Cooking – Mittagessen

- Pasta aus dem Parmesanrad
- Live tranchiertes Roastbeef
- Live tranchierter Lachs



### Eisbar

Teppanyaki Ice Cream

Frozen Joghurt Bar

Frische Waffeln

Frische Crêpes



### Candy Bar (buchbar ab 50 Personen)

- Zweierlei Cake Pops
- Mini Cookies
- Schokoladenbrownie
- Fruchtgummis
- Macarons



# Getränke Firmenkunden





# Getränke – Firmenkunden

Preise verstehen sich netto zzgl. Steuer.

## Weine & Sekt | Privatscuvées Weingut Christian Hirsch, Leingarten

|                            |               |         |
|----------------------------|---------------|---------|
| • BT Big Bubbles Sekt brut | Glas 0,10l    | € 4,90  |
| • BT Big Bubbles Sekt brut | Flasche 0,75l | € 29,40 |
| • BT WHITE – Weißwein      | Flasche 0,75l | € 16,50 |
| • BT PINK – Rotwein        | Flasche 0,75l | € 16,50 |
| • BT RED – Rotwein         | Flasche 0,75l | € 19,00 |

## Bier

|                                 |               |        |
|---------------------------------|---------------|--------|
| • Krombacher Bier   alkoholfrei | Flasche 0,33l | € 2,95 |
| • Krombacher Radler naturtrüb   | Flasche 0,33l | € 2,95 |
| • Hefeweizen   alkoholfrei      | Flasche 0,50l | € 3,80 |

## Wasser

|                                    |               |        |
|------------------------------------|---------------|--------|
| • Teinacher Gourmet medium & still | Flasche 0,75l | € 4,70 |
|------------------------------------|---------------|--------|

## Softdrinks

|                                      |               |        |
|--------------------------------------|---------------|--------|
| • Teinacher Genusslimonaden          | Flasche 0,33l | € 2,95 |
| • Coca Cola   Coca Cola light   zero | Flasche 0,33l | € 2,95 |
| • Vaihinger Fruchtschorle            | Flasche 0,33l | € 2,95 |
| • Schweppes Bitter Lemon             | Flasche 0,20l | € 2,60 |



## Kaffee

|                   |       |        |
|-------------------|-------|--------|
| • Espresso        | Tasse | € 1,70 |
| • Café Creme      | Tasse | € 2,10 |
| • Cappuccino      | Tasse | € 2,50 |
| • Latte Macchiato | Tasse | € 2,50 |

## Getränke – Specials

Auf Wunsch servieren wir gerne auch Longdrinks und Cocktails, beispielsweise:

|                         |      |        |
|-------------------------|------|--------|
| • Aperol Sprizz         | Glas | € 6,30 |
| • Martini Sprizz        | Glas | € 6,30 |
| • Campari Soda   Orange | Glas | € 5,50 |
| • Vodka Lemon           | Glas | € 6,30 |
| • Gin Tonic             | Glas | € 6,30 |

## Getränkepauschalen für 4 Stunden buchbar ab 10 Personen

Selbstverständlich haben Sie ebenfalls die Möglichkeit eine Getränke-Pauschale zubuchen:  
Sekttempfangspauschale (Inklusive Sekt | Prosecco | Orangensaft | Mineralwasser) 6,50 € p.P. / p. Std.

Getränkepauschale (Inklusive Alkoholfreie Getränke | Bier | Wein) 19,50 € p.P.

Getränkepauschale All Inclusive (Inklusive Alkoholfreie Getränke | Bier | Wein | Longdrink – Auswahl) 27,00 € p.P.



Getränke  
Privat /  
Selbstzahler



# Sektempfang

## Gemeinsamer Sektempfang

Der Sektempfang wird via Gesamtrechnung abgerechnet. Wir kalkulieren 1 Glas Sekt bzw. Sekt – Orange pro Person.

### Sektempfang Basic pro Person € 6,00

- BT Big Bubbles Sekt brut
- BT Bubbles Secco
- Orangensaft

### Sekt & Snacks pro Person € 8,50

- BT Big Bubbles Sekt brut
- BT Bubbles Secco
- Orangensaft
- Snackschälchen
  - Erdnüsse
  - Salzstangen
  - Grissini
  - Chips

## Sektempfang auf Selbstzahlerbasis

Die Gäste bestellen bei Wunsch direkt an unserer Theke ein Glas Sekt. Der Sekt wird von den Gästen direkt bezahlt. Preise gemäß der Getränkekarte Seite 22.



# Getränke – Privat

## Sekt / Champagner / Weine

|                                       |       |         |
|---------------------------------------|-------|---------|
| BT Big Bubbles Brut – Sekt – Glas     | 0,10l | 5,50 €  |
| BT Big Bubbles Brut – Sekt – Flasche  | 0,75l | 35,00 € |
| BT Big Bubbles Brut – mit Orangensaft | 0,10l | 5,50 €  |

|                       |       |         |
|-----------------------|-------|---------|
| Roederer brut Premier | 0,10l | 12,50 € |
| Roederer brut Premier | 0,75l | 79,00 € |

|                                                          |       |         |
|----------------------------------------------------------|-------|---------|
| BT White Riesling, Weissburgunder, Rivaner               | 0,20l | 5,50 €  |
| BT White Riesling, Weissburgunder, Rivaner               | 0,75  | 19,00 € |
| BT Pink Lemberger, Shiraz, Cabernets, Pinot Noir, Merlot | 0,20l | 5,50 €  |
| BT Pink Lemberger, Shiraz, Cabernets, Pinot Noir, Merlot | 0,75l | 19,00€  |
| BT Red Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon             | 0,20l | 6,50 €  |
| BT Red Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon             | 0,75l | 22,00 € |
| Weinschorle weiß – rosé – rot                            | 0,20l | 4,50 €  |

## Aperitif

|                               |       |        |
|-------------------------------|-------|--------|
| Aperol Sprizz                 | 0,25l | 7,50 € |
| Campari Orange   Campari Soda | 0,25l | 6,50 € |

## Bier

|                             |       |        |
|-----------------------------|-------|--------|
| Krombacher Pils             | 0,33l | 3,50 € |
| Krombacher Pils alkoholfrei | 0,33l | 3,50 € |
| Krombacher Radler naturtrüb | 0,33l | 3,50 € |



## Alkoholfreies

|                                                                                                                                                |       |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| Teinacher Mineralwasser still   medium                                                                                                         | 0,25l | 3,00 € |
| Teinacher Mineralwasser still   medium                                                                                                         | 0,75l | 5,50 € |
| Teinacher Genusslimonade                                                                                                                       | 0,33l | 3,50 € |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Mango-Maracuja-Orange, Johannisbeer-Holunder, Rhabarber-Mirabelle</li> <li>Zitrone, Cola Mix</li> </ul> |       |        |
| Cola   Cola light                                                                                                                              | 0,33l | 3,50 € |
| Orangensaft                                                                                                                                    | 0,20l | 3,00 € |
| Bitter Lemon                                                                                                                                   | 0,20l | 3,00 € |

## Kaffee

|                 |       |        |
|-----------------|-------|--------|
| Espresso        | Tasse | 2,00 € |
| Café Creme      | Tasse | 2,50 € |
| Cappuccino      | Tasse | 3,00 € |
| Latte Macchiato | Tasse | 3,00 € |

## Getränke – Specials

Auf Wunsch bieten wir gerne weitere Longdrinks und Cocktails an, beispielsweise:

|                       |      |        |
|-----------------------|------|--------|
| Aperol Sprizz         | Glas | € 7,50 |
| Martini Sprizz        | Glas | € 7,50 |
| Campari Soda   Orange | Glas | € 6,50 |
| Vodka Lemon           | Glas | € 7,50 |
| Gin Tonic             | Glas | € 7,50 |

## Einbringen eigener Getränke

Bitte beachten Sie, dass das Mitbringen eigener Getränke nicht gestattet ist. Bei speziellen Getränkewünschen sprechen Sie uns bitte an. Gerne erstellen wir ein individuelles Angebot.

Preise verstehen sich brutto inklusive Steuer.



# Geschäftsbedingungen

- Diese Vorstellung unserer Angebote dient lediglich als Erstinformation und entspricht keiner Buchung. Ihre Veranstaltung benötigt ein konkretes Angebot, welches wir individuell entsprechend Ihren Wünschen & Vorstellungen erstellen.
- Die auf Seite 31 und 32 genannten Preise verstehen sich **brutto** (inkl. der gesetzlichen MwSt.). Alle weiteren Preise verstehen sich **netto** (exkl. der gesetzlichen MwSt.) .
- Folgende Non-Food Komponenten sind in den Angeboten inkludiert:
  - Gläser, Teller, Besteck, Papierservietten, Service- und Buffetequipment.
- Um etwaige Mehrkosten zu vermeiden, bitten wir Sie, Ihr konkretes Angebot frühestmöglich erstellen zu lassen. Anderweitig können wir aufgrund der Kurzfristigkeit möglicherweise unsere im Vorfeld kalkulierten Preise nicht halten.

## Zahlungsziele

- 50 % der voraussichtlichen Gesamtsumme 4 Wochen vor der Veranstaltung ohne Abzug (Ausnahme: Abschlussfeiern – 100% Vorkasse)
- Schlussabrechnung zahlbar 14 Tage nach Veranstaltungsende ohne Abzug

## Sonstiges

- Einen ersten Zwischenstand der gemeldeten Teilnehmer benötigen wir spätestens 8 Wochen vor der Veranstaltung.
- Die finale Gästezahl benötigen wir 4 Wochen vor der Veranstaltung, diese dient als Rechnungsgrundlage.