

## kalt / warme Winterbüffets 2018

### Vorschlag 1: (ab 10 Pers.)

Champignonrahmsuppe

Schweinekrustenbraten

Wildfrikadellen

Wirsing-Kartoffelpüree

Obstsalat

**pro Person €/ne. 14,49 € /br. 15,50**

### Vorschlag 2: (ab 10 Pers.)

Gef. Champignons mit Frischkäse

eingelegte Kürbisspalten

rote Beete Carpaccio auf Rucola + Parmesan

Teigpastete mit Cumberlandsoße

Weißbrot

Schweinefilet rosè gebraten mit

Pfifferlingen

Lammkeule auf dem Bohnenbett

Rote Beete Risotto

Polenta

Mascarponecreme

**pro Person €/ne. 22,34 € /br. 23,90**

### Vorschlag 3: (ab 25 Pers.)

Entenbrust rosè gebraten mit Granatapfelgelee

pochierte Lachsmedaillons

Rieslingpaté mit Cumberlandsoße

gefüllte Nudeln mit Thunfischcreme

Waldorfsalat

Weißbrot

Hirschragout in Burgunder-Preiselbeersoße

Schweinefilet mit Maronenfüllung

Kartoffel-Kürbisgratin

Spätzle

Mischsalat

Bailey`s Creme

Rote Grütze mit Vanillesoße

**pro Person €/ne. 24,77 € /br. 26,50**

### Vorschlag 4: (ab 25 Pers.)

Schwarzwurzelschaumsuppe mit

Forellenkaviar

Rote-Bete-Carpaccio mit geräucherter

Gänsebrust

Hausgemachte Leberpastetchen im

Teigmantel

Lachstatar mit Avocado und Garnelen

Weißbrot

Spanferkelkeule im Wirsingrahmbett

Geschmorte Rinderbäckchen

Kartoffel-Selleriepüree

Rosmarinkartoffeln

Walnussmousse

Mascarponecreme mit Sauerkirschen

**pro Person €/ne. 26,08 € /br. 27,90**

### Vorschlag 5: (ab 25 Pers.)

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Semmelknödelcarpaccio

Dillcrepes mit Räucherschinken-Frischkäsefüllung

Winzerquiche mit Speck und Kastanien

Entenleberpraline im Pumpernickelmantel auf

Rucolasalat

Weißbrot

Wildschweinkeule mit Dijon-Senfrahmssoße

Gewürfelte Kaninchenrücken

Kastanienrisotto

Serviettenknödel

Rosenkohl

Spekulatius-Tiramisu

Winterlicher Früchtequark

**pro Person €/ne. 26,64 € /br. 28,50**

**Unsere Preise verstehen sich incl. 7 % MwSt .  
und Lieferung.**

**Laut § 12 des UStG. berechnen wir bei  
Essenslieferung mit Cateringzubehör  
(Geschirr, Personal u.s.w.), zuzüglich 19 % MwSt.**

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Vorschläge zusagen  
und verbleiben

mit freundlichen Grüßen  
Partyservice Bon Appetit  
Andrea Kantz

### **Geschäftsbedingungen**

Unsere Angebote sind freibleibend.  
Zahlbar sofort nach Rechnungserhalt ohne Abzug.  
Minderungen sind sofort zu bezahlen. Bei einem  
Bestellwert ab 500,00 Euro ist eine 50 %ige  
Anzahlung zu leisten.

Wir liefern auch an Sonn- und Feiertagen ab 30  
Personen. Bei Lieferausfall oder Verspätung durch  
höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.

Bei Anlieferung von Lebensmitteln, die aufgrund  
ihrer natürlichen Beschaffenheit ausschließlich für  
den sofortigen Verzehr geeignet sind, geht die  
Sorgfaltspflicht gemäß der Lebensmittel-  
Hygieneverordnung auf den Auftraggeber über.

Nur sofortige Beanstandungen bei Anlieferung  
können berücksichtigt werden.

Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet.  
Ausgeliehenes Geschirr erbitten wir gesäubert  
zurück. Fehlmengen, Bruch, Beschädigung oder  
Säuberungskosten gehen zu Lasten des Kunden.

Mit der Bestellung werden unsere  
Geschäftsbedingungen anerkannt. Erfüllungsort und  
Gerichtsstand für beide Teile ist Speyer.

**Party- und Cateringservice Andrea Kantz,  
Haydnstr. 6, 67354 Römerberg  
Tel.: 06232-72665, Fax.: 06232-75241,  
e-Mail: [partykantz@aol.com](mailto:partykantz@aol.com)**



## **Winterbuffets 2018**

