



**Büfett "Astor" (ab 20 Pers.)**

- Dillcrepes mit Räucherlachs-Frischkäse-Füllung
  - Spargelröllchen
  - Geflügelsalat
  - Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
  - Zucchini carpaccio
  - Croustades mit Forellenmousse
  
  - Schweineröllchen gefüllt
  - Rindergeschneitztes in Senfsoße mit Champignons
  - Spätzle
  - Schwenkkartoffel
  - Mischsalat mit 2 Dressing
  
  - Rote Grütze mit Vanillesoße
  - Weißbrot
- pro Person €/ne.                    22,80**

**Büfett "Esprit" (ab 30 Pers.)**

- Eierplatte "Pomodori" mit Thunfisch
  - Zucchini-Tomaten Kuchen
  - Krabbencocktail
  - Dillcrepes mit Räucherlachs-Frischkäse-Füllung
  - Waldorfsalat
  - festliche Schinkenplatte
  
  - Lammkeule "Provincial"
  - Schweinefilet im Broccolimantel
  - Kalbsbraten in Cognacrahmsoße
  - Teigwaren
  - Kartoffelgratin
  - Mischsalat
  
  - Mandarinen-Quark-Creme
  - Rotwein-creme
  - gemischter Brotkorb
- pro Person €/ne.                    23,95**

**Büfett "Lukull" (ab 40 Pers.)**

- Garnelen auf Mango-Ananassalat
  - Antipasti mit gegrillte Paprika, Aubergine, Zucchini, Oliven
  - Graved Lachs mit Dillsoße
  - Spargelröllchen
  - Broccoli-Käse-Quiche
  - Galiamelone mit luftgetrocknetem Schinken
  - Tomaten mit Mozzarella
  
  - Käselende
  - Schweinebäckchen in Dornfeldersoße
  - Hähnchenbrüstchen in Cornflakes
  - Schupfnudeln
  - Spätzle
  - Kartoffelgratin
  - Mischsalat
  
  - Amarettocreme
  - Mousse au Chocolat
  - Brot und Partybrötchen
- pro Person €/ne.                    26,90**





**Büfett "Exquisit" (ab 40 Pers.)**

- Vittelo Tonnato (gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
- rosé gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
- pochiertes Lachs mit Sahnemeerrettich
- Eismeeergarnelen mit CocktailsöÙe
- Gemüsepastete mit Schnittlauchquark
- Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken
  
- Lammrücken in der Kräuterkruste
- Schweinefiletmedaillons in MadeirasöÙe
- gefüllte Hähnchensteaks mit Tomatenpesto
- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Wild/Naturreis
- Mischsalat
  
- hausgemachte Tiramisu
- exotischer Fruchtcocktail
- Mousse Vanille
- Brot und Partybrötchen

**pro Person €/ne.                    32,80**

Bankverbindung:  
Volksbank Speyer-Neustadt-Hockenheim  
IBAN:DE65 5479 0000 0000 1880 77 BIC:GENODE61SPE  
Steuer-Nr. 41/080/7072/5

Unsere Preise verstehen sich netto zuzgl. 7% MwSt.  
incl. Lieferservice  
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 20 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.

**Kalt / warme Hochzeitsbüfetts**

**2022**

