



## **PAUL'S - CATERING** **FÜR BUCHHOLZ UND UMGEBUNG**

Sie benötigen ein umfangreiches Catering für Ihre Hochzeit, Geburtstag oder planen eine Firmenfeier?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ob geschäftliche Konferenz, Firmenjubiläum oder Hochzeitsveranstaltung.

Wir vom Paul's sind Ihr zuverlässiger Caterer für Buchholz und Umgebung, dabei unterstützen wir Sie bei Ihrem Event mit erlesenen Speisen und ausgewählten Getränken.

Unsere Küche setzt kreative Impulse, köstliche Buffets, anregendes Fingerfood lassen das Gourmet-Herz höher schlagen. Klassische Spezialitäten, marktfrische, regionale Köstlichkeiten je nach Saison zubereitete Speisen und vegetarische Kost runden unser Angebot ab.

Wir unterstützen Ihre Planung professionell, engagiert und kooperativ.

**OFFICE CATERING** Etwas Fingerfood für den Appetit zwischendurch kann positives bewirken, um längere Meetings nicht nur durchzuhalten, sondern produktiv zu gestalten.  
Paul's - Catering bietet Ihnen eine Vielzahl an Speisen, die Mitarbeitende und Firmenpartner sicher schätzen werden.  
Sie können zum Beispiel eine individuelle Auswahl an Canapés oder Brötchen zusammenstellen, diese durch Kuchen anschließend ergänzen.  
Passend für eine Frühstücks- oder Mittagspause bieten wir verschiedene Büfets an.

**HOME CATERING** Wählen Sie eine Auswahl an Speisen oder Ihren Favoriten unserer Büfets.  
Am Tag Ihrer Veranstaltung liefern wir zur vereinbarten Zeit die fertigen Speisen - auf Wunsch auch inklusive Equipment.  
Vor Ort bauen wir das Büfett auf und dekorieren es auf Anfrage gern nach Ihren Vorstellungen.  
Selbstverständlich holen wir das benutzte Geschirr wieder ab.  
Wir kümmern uns auch gerne um die entsprechende Tischdekoration, die passenden Getränke und Gläser wenn Sie es wünschen.

# **BRÖTCHEN**

ALLE BRÖTCHENHÄLFTEN WERDEN FÜR SIE ANSPRECHEND GARNIERT UND DEKORATIV AUF SERVIERTABLETTES GELIEFERT

**Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück**

## **PREISGRUPPE 1:**

Rührei mit Tomatenwürfel, Fleischsalat, Gebratener Schweinerücken, Holsteiner Katenmettwurst, Edamer, Gouda

<b>1/2 BRÖTCHEN</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>SCHWARZBROT</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 2,50</b>
(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)		

## **PREISGRUPPE 2:**

Mett (Schwein oder Pute), geräucherte Putenbrust, Geflügelsalat, Italienische Salami, Schweinefiletmedaillons, Roastbeef, gebratene Hähnchenbrust, geräuchertes Forellenfilet, Pfeffermakrele, französischer Edelkäse, vegetarischer Tomaten-Möhren-Aufstrich, vegane Mortadella

<b>1/2 BRÖTCHEN</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 3,40</b>
<b>SCHWARZBROT</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 2,80</b>
(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)		

## **PREISGRUPPE 3:**

Geräucherter Lachs, gebeizter Graved Lachs, San Daniele Schinken, Gorgonzola, Gruyère-Käse

<b>1/2 BRÖTCHEN</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>SCHWARZBROT</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 3,70</b>
(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)		

## **GEMISCHT:**

Belag aus Preisgruppe 1, 2 oder 3, z.B. Rührei, Roastbeef, gebeizter Graved Lachs, Käse

<b>1/2 BRÖTCHEN</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 3,10</b>
<b>SCHWARZBROT</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 3,50</b>
(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)		

## **VEGAN:**

Tomaten-Walnuss-Aufstrich, Rote-Beete-Aufstrich, Paprika-Cashewkern-Aufstrich

<b>1/2 BRÖTCHEN</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 3,40</b>
<b>SCHWARZBROT</b>	<b>pro Stück</b>	<b>€ 2,80</b>
(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)		

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. angegeben.  
In besonderen Fällen, z.B. bei Abholung oder Lieferung ohne weitere Dienstleistung, gilt weiterhin der ermäßigte Steuersatz von 7 %

# **KUCHEN**

ALLE KUCHEN WERDEN FÜR SIE ANSPRECHEND UND DEKORATIV AUF SERVIERTABLETTS  
GELIEFERT

## **Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück**

Apfel-Streusel-Kuchen

Butterkuchen

Käsekuchen

Torta Carprese

**pro Stück € 3,50**  
(Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück)

Reine Kuchenbüfets ab einem Mindestbestellwert von € 100,00

Alle Preise sind inkl. 19 % MwSt. angegeben.  
In besonderen Fällen , z.B. bei Abholung oder Lieferung  
ohne weitere Dienstleistung, gilt weiterhin der ermäßigte Steuersatz von 7 %

# **BUFFET**

Hier finden Sie unsere Ideen & Vorschläge für Ihr Buffet.  
Gerne erstellen wir individuelle Vorschläge nach Ihren Wünschen.

**Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge ab 20 Personen.**

## **FRÜSTÜCKS-BUFFET**

### **BROT**

Frische Weizen- und Vollkornbrötchen, Schwarzbrot, Croissant

### **KALTE PLATTEN**

Roastbeef an Remouladensauce, geräucherte Putenbrust mit Apfel-Walnussalat,  
Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce, geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne  
Aufschnitt: italienische Salami, Kochschinken, Lyoner-Wurst, Kasseler, Schwarzwälder Schinken

### **WARME SPEISEN**

Rührei mit krossem Speck, gebratene Mini Würstchen

### **KÄSE**

Käseauswahl ausgarniert mit Butter, Trauben, Frischkäse mit Grissini

### **DESSERT**

Fruchtjoghurt mit Bircher-Müsli

### **GETRÄNKE**

Frischer aromatischer Bohnenkaffee, schwarzer Tee, Früchte Tee, frischer Orangensaft

**pro Person € 32,00**

# **RUSTIKALES-BUFFET**

**Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge ab 20 Personen.**

## **VORSUPPE**

Hochzeitssuppe - nach Wahl

## **SALAT BOWLE**

Frischer gemischter Salat mit zweierlei Dressing

## **WARME SPEISEN**

Gebratene Poulardenbrust mit Jus,  
Schweinerollbraten mit Biersauce

**oder**

Saftig geschmorter Rinderbraten mit Bratensauce

Dazu Saisongemüse, Kartoffelgratin, Schwäbische Butter-Spätzle

Scheiben vom Rinderfilet mit Pilzen der Saison ( Aufpreis )

## **FISCHPLATTE (KALTE SPEISEN)**

Räucherlachs, Forellen & Matjesfilet, dazu zweierlei Saucen  
Hausgemachte Fisch-Galantine

## **KÄSEPLATTE**

Auswahl verschiedener internationaler Käsesorten

## **BROTKORB**

Vollkorn- und Baguettebrot, anbei garnierte Butter

## **DESSERT**

Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce  
Mousse au Chocolate

**pro Person € 50,50**

# **KONFIRMATION-BUFFET**

**Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge ab 20 Personen.**

## **FINGERFOOD**

Party Frikadellen, Caprese-Spieße, Feta-Melonen-Spieße, Gurken-Lachs-Häppchen mit Frischkäse

## **SALAT BOWLE**

Bunter Gartensalat mit zweierlei Dressing

## **WARME SPEISEN**

Cannelloni mit Hausgemachter Tomatensauce ( Aufpreis )

Schweinefilet - tranchiert, an Pfefferrahm  
Marinierte Maishähnchenbrust mit Jus  
Gemischte Gemüse, Kartoffelgratin, Butterreis

## **FISCHPLATTE (KALTE SPEISEN)**

Geräucherte Fischfilets mit Sahne-Meerrettich & Preiselbeercrème

## **KÄSEPLATTE**

Auswahl verschiedener internationaler Käsesorten

## **BROTKORB**

Vollkorn- und Baguettbrot, anbei garnierte Butter

## **DESSERT**

Tiramisu, Cremig-luftiges Quarkmousse mit Obst (saisonal)

**pro Person € 55,00**

# **BUFFET LAND & MEER**

**Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge ab 20 Personen.**

## **SUPPE**

Pikante Gulaschsuppe

## **SALAT**

Kartoffelsalat, Krautsalat, Schweizer Wurstsalat, Kichererbsen-Tomaten-Salat  
Dazu Baguettebrot, garnierte Butter

## **FLEISCH (KALT)**

Rosa gebratenes Roastbeef, gebratener Schweinelachs garniert mit Gemüse & Früchten  
Hackfleischbällchen in würziger Tomatensauce

## **FISCH (KALT)**

Hausgebeizter Graved Lachs, Pfeffermakrele an Salat  
Dazu Zitronenscheiben, Oliven & Dill, Sahnemeerrettich, Preiselbeercreme

## **KÄSE**

Ausgewählte Käsesorten, Frischkäse ausgarniert mit Kräckern

## **BROTKORB**

Vollkorn- und Baguettebrot, anbei garnierte Butter

## **DESSERT**

Bayrisch Creme mit Blaubeeren

**pro Person € 45,00**

# **BUFFET NORDISCH**

**Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge ab 20 Personen.**

## **KALTE SPEISEN**

Räuchermakrele, Hausgebeizter Graved Lachs, Matjessalat,  
Streifen vom gebratenen Hähnchenbrustfilet an Zupfsalat  
Mini Frikadellen mit Kartoffelsalat

## **SALAT BOWLE**

Frischer gemischter Salat mit zweierlei Dressing

## **WARME SPEISEN**

Seelachsfilet an Weißwein-Dill-Sauce, kleine Heidekartoffeln  
**oder**  
Tranchen vom gebratenem Jungschweinrücken, Jus, Kartoffelgratin, Marktgemüse

## **BROTKORB**

Vollkorn- und Baguettbrot, anbei garnierte Butter

## **DESSERT**

Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce

**pro Person € 44,00**



# ITALIENISCHES-BUFFET

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge ab 20 Personen.

## ANTIPASTI

Oliven, Balsamicozwiebeln,  
Burrata mit Tomate, Basilikum  
Parmaschinken, Salami  
Auswahl von in Olivenöl eingelegter Gemüse

- Grillgemüse, gefüllte Paprika
- Artischocken, getrocknete Tomaten

## SUPPE

Cremiges Parmesansüppchen  
**oder**  
Minestrone

## WARME SPEISEN

Risotto mit Frutti del mare  
**oder**  
Hausgemachte Lasagne ( mit gemischtem Hackfleisch )

Hähnchenbrust alla Milanese, Tomatensauce, Rigatoni  
**oder**  
"Brasato" Toskanischer Schmorbraten mit Rosmarinkartoffeln

## BROTKORB

Hausgebackenes Focaccia

## DESSERT

Tiramisu *im Glas serviert*  
Profiteroles al cioccolato

pro Person € 52,00

# **PAUL'S HOCHZEITS-BUFFET I**

**Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge ab 20 Personen.**

## **VORSPEISE**

Büffel-Mozzarella auf conferierten Tomaten, Rucola  
Graved Lachs auf Orangen-Fenchelsalat  
Tatar von der Ur-Karotte - BBQ Style mit Limetten-Wasabi-Schmand  
Party-Hackbällchen ( zur Wahl mit )     - Tomatensugo  
  - Trüffelmayo  
  - Thunfischcrème  
  - Jalapenjomayo

## **SALAT BOWLE**

Frischer gemischter Salat mit zweierlei Dressing

## **WARME SPEISEN**

Lasagne á la Paul's  
**oder**  
Gebratene Poulardenbrust mit Jus, dazu Saisongemüse, Kartoffelgratin  
**oder**  
Filet vom Fangfrischem Tages-Fisch auf mediterranem Gemüse

\*\*\*

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce  
**oder**  
Filet vom Duroc Bio Schwein im Parmaschinkenmantel mit Brokkoliröschen

## **MITTERNACHTS SNACK**

Paul's Currywurst mit Hausgemachter Sauce, Baguette  
**oder**  
Pikante Gulaschsuppe, Baguette

## **KÄSEPLATTE**

Ausgewählte Käsesorten, Frischkäse aus garniert mit Kräckern

## **BROTKORB**

Vollkorn- und Baguettebrot, anbei garnierte Butter

## **DESSERT**

Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce  
Tiramisu im Glas serviert  
Mousse au Chocolat

**pro Person € 59,00**

# **PAUL'S HOCHZEITS-BUFFET II**

**Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge ab 20 Personen.**

## **VORSPEISE**

Tatar vom Fjord Lachs mit Apfel & Sellerie  
Carpaccio vom Rinderfilet  
Salat von Garnelen mit Zucchini und Minze  
Gerüffelt Rote Beete Tatar mit Feldsalat

## **SALAT BOWLE**

Frischer gemischter Salat mit zweierlei Dressing

## **WARME SPEISEN**

Cannelloni gefüllt mit Spinat & Ricotta in Tomatensugo  
**oder**  
Chili con Carne

Geschmortes Kalbsbäckchen auf Pilze á la Creme  
**oder**  
Gratinierter Lammrücken auf Ratatouille

Hackfleischbällchen in Tomatensauce ( Kinder-Essen )

## **FISCHPLATTE (KALTE SPEISEN)**

Räucherlachs, Forellen & Matjesfilet, dazu zweierlei Saucen

## **KÄSEPLATTE**

Auswahl verschiedener internationaler Käsesorten

## **BROTKORB**

Vollkorn- und Baguettbrot, anbei garnierte Butter

## **DESSERT**

Panna Cotta mit eingelegten Beeren  
Frische Früchte mit Mascarponecreme  
Profiteroles al cioccolato

**pro Person € 59,00**

## **FINGERFOOD**

SIND KLEINE MUNDGERECHTE HÄPPCHEN, DIE DIREKT VERZEHRT WERDEN KÖNNEN ( EVENTUELL AUCH MIT PARTY-STICKS ODER GABELN ).

UNSER FINGERFOOD WIRD DEKORATIV AUF PLATTEN SERVIERT. AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH SCHÄLCHEN ODER GLÄSER AN.

**Bitte beachten Sie die Mindestabnahme pro Sorte 20 Stück**

Caprese-Spieß	<b>2 Stk. € 2,90</b>
Tomaten Bruschetta	<b>2 Stk. € 2,70</b>
Pflaume im Speckmantel am Spieß	<b>1 Stk. € 2,90</b>
Gebratene Hackbällchen	<b>2 Stk. € 3,20</b>
Rinderfilet-Spießchen	<b>1 Stk. € 4,40</b>
Knusprig gebackene Hühnerfilets im Cornflakesmantel	<b>2 Stk. € 3,30</b>
Yakitori-Gemüse-Spieß	<b>1 Stk. € 2,90</b>
Yakitori-Putenbrust-Spieß	<b>1 Stk. € 3,30</b>
Chickenwings - BBQ Style	<b>Port. € 3,20</b>
Mini Pizzen mit Salami	<b>2 Stk. € 3,20</b>
Mini Pizzen mit Schinken	<b>2 Stk. € 3,20</b>
Mini Flammkuchen mit Speck	<b>Port. € 4,20</b>
Lachs-Tramezzini-Ecken	<b>2 Stk. € 4,40</b>
Scampi im Knuspermantel	<b>2 Stk. € 4,20</b>
Käse-Weintrauben-Spieß	<b>2 Stk. € 3,50</b>

## **FINGERFOOD im GLAS**

IM GLAS SERVIERT BIETEN WIR EINE NOCH GRÖßERE AUSWAHL AN FINGERFOOD AN, SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE DIESE MIT UNSEREN FINGERFOOD-HÄPPCHEN DIE AUF DEKORATIVEN PLATTEN SERVIERT WERDEN, KOMBINIEREN.

**Mindestabnahme pro Sorte 20 Stück**

### **HERZHAFTES**

Yakitori-Spieß mit Gemüse - <i>kalt serviert</i>	<b>Port. € 5,00</b>
Rote Beete Salat mit Ziegenkäsepraline	<b>Port. € 4,50</b>
Garnelen ( 2 Stk.) auf Couscous	<b>Port. € 5,50</b>
Teriyaki Hähnchen-Stick an Glasnudelsalat	<b>Port. € 5,00</b>
Mini Puten-Schnitzel auf Kartoffelsalat	<b>Port. € 5,00</b>
Parmaschinken-Frischkäse-Öllchen	<b>Port. € 4,00</b>
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella & Basilikum	<b>Port. € 4,00</b>
Rosa Gebratenes Roastbeef auf geröstetem Graubrot, Remouladentopping	<b>Port. € 6,00</b>

### **SÜSSE KLEINIGKEITEN**

Crème Brûlée	<b>Port. € 4,50</b>
Panna Cotta	<b>Port. € 4,00</b>
Mousse au Chocolate	<b>Port. € 4,00</b>
Joghurt mit Beerenfrüchten	<b>Port. € 4,00</b>

# CANAPÉS

UNSERE CANAPÉS SIND KLEINE BELEGTE BAGUETTE-BROTSCHEIBEN,  
DIE ANSPRECHEND DEKORIERT  
z.B. ZUM SEKTEMPFANG, AUF STEHPARTIES ODER ABER AUCH ALS VORSPEISE SERVIERT  
WERDEN.

## PREISGRUPPE 1

Bratenkasseler  
Rührei mit Tomatenwürfel  
Fleischsalat  
Geflügelsalat  
Camembert, Edamer  
Holsteiner Katenmettwurst

**pro Stk./€ 2,20**  
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

## PREISGRUPPE 2

Italienische Salami  
Gegrillte Poulardenbrust  
Roastbeef  
Lachsschinken  
Eiersalat  
Geräuchertes Forellenfilet  
Französischer Edelkäse  
Tomaten-Möhren-Aufstrich *vegetarisch*  
*vegane* Mortadella

**pro Stk./€ 2,60**  
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

## PREISGRUPPE 3

Geräucherter Lachs  
Hausgebeizter Graved Lachs  
San Daniele Schinken  
Rosa Gebratene Rinderfilet-Medaillons  
Gryeur Käse  
Roquefort

**pro Stk./€ 2,95**  
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

## GEMISCHT

Aus jeder Preisgruppe: Fleisch, Fisch, Käse

**pro Stk./€ 2,80**  
Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

## **SUPPEN**

HIER GIBT'S WAS AUS DEN TÖPFEN AUF DIE LÖFFEL.  
WIR LIEFERN HAUSGEMACHTE SUPPEN UND EINTÖPFE FÜR IHR FEST,  
IHRE WUNSCH- SUPPE IST NICHT DABEI? SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!

**BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTBESTELLMENGE VON 20 PORTIONEN PRO SORTE.**

<b>HEISS UND LECKER</b>	Hochzeitssuppe mit Klößchen	€ 5,50
	Erbsensuppe mit Wursteinlage	€ 5,50
	Bohneneintopf	€ 5,50
	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	€ 5,50
	Spargerlcrèmesuppe ( <i>saisonal</i> )	€ 6,00
	Kürbiscrèmesuppe ( <i>saisonal</i> )	€ 6,00
	Gulaschsuppe	€ 8,00
	Cremige Garnelensuppe	€ 8,00
<b>VEGETARISCH</b>	Tomatencrèmesuppe	€ 5,50
	Pilzcrèmesuppe	€ 6,00
	Minestrone	€ 5,50
	Cremige Parmesansuppe mit Croûtons	€ 6,00
	Kartoffel-Lauch-Suppe	€ 5,50

HAUSGEBACKENES WEIZENBAGUETTE- UND VOLLKORNBROT INKLUSIVE ZU DEN SUPPEN

# HAUPTGERICHTE

WIR HOFFEN SIE BEKOMMEN APPETIT, TREFFEN SIE IHRE WAHL, VON VERSCHIEDENEN FLEISCHSORTEN, ÜBER FISCH BIS HIN ZU VEGETARISCHEN GERICHTEN IST ALLES DABEI.

**BITTE BEACHTEN SIE DIE MINDESTBESTELLMENGE VON 20 PORTIONEN PRO SORTE.**

<b>GEFLÜGEL</b>	- Putengeschnetzeltes mit Butterrei	€ 15,00
	- Hühnerfrikassee, Erbsen, Langkornreis	€ 14,00
	- Hähnchenschnitzel in Rahmsauce, Kartoffelgratin	€ 16,00
	- Geflügel-Curry, Nüsse, Basmatireis, Zuckerschoten	€ 14,50
<b>SCHWEIN</b>	- Schweinerollbraten in Senfkräutermantel dazu Bratensauce, Buttergemüse, Kartoffelgratin	€ 17,00
	- Schweinegeschnetzeltes, Pilze, Butter-Spätzle	€ 14,50
	- Schweinekrustenbraten, Weinsauerkraut, Jus, Serviettenknödel	€ 18,00
	- Kasseler, Bayrisch Kraut, Röstkartoffeln	€ 17,50
	- Schweinefiletmedaillions, Ratatouillegemüse, Kartoffelgratin	€ 18,00
	- Grünkohl ( <i>saisonal</i> ) mir Kasseler, Kohlwurst, Röstkartoffeln, Senf	€ 18,50
<b>RIND</b>	- Chili con Carne	€ 11,50
	- Roastbeef <i>kalt aufgeschnitten</i> , Remouladensauce, Gewürzgurke, Bratkartoffeln	€ 18,50
	- Rinderroulade, Rotkohl, Klösse	€ 21,00
	- Würziger Rindergulasch mit Schupfnudeln	€ 16,50
	- Brasato ( <i>Toskanischer Schmorbraten</i> ) in Bratensauce, Kartoffelpüree <i>oder</i> Safranrisotto	€ 19,50
<b>FISCH</b>	- Lachssteak mit Sesam, Asia-Gemüse, Teriyakisauce	€ 22,50
	- Seelachsfilet, Kartoffelsalat, Remouladensauce	€ 18,50
	- Fang des Tages - Fischfilet, Marktgemüse, Heidekartoffeln.	<b>Tagespreis</b>



<b>VEGETARISCH</b>	- Risotto mit zartem Grillgemüse	€ 13,50
	- Pasta mit gemischten Pilzen, Parmesan	€ 15,50
	- Kichererbsen-Curry, Marktgemüse, Nüsse	€ 14,50
	- Ravioli mit Ricotta, Tomatensugo	€ 15,50
	- Cremiger Kartoffelgulasch	€ 13,50

## **DESSERT**

DAS SÜSSE FINALE RUNDET JEDES MENÜ AB,  
FRUCHTIG, SCHOKOLADIG - ENTSCHEIDEN SIE !

<b><u>Süsse Versuchung 1</u></b>	Rote Grütze mit Vanillesauce Quarkmousse mit Beerenfrüchten Schokoladenpudding mit Mandelstiften, Vanillesauce	€ 5,50
<b><u>Süsse Versuchung 2</u></b>	Mousse au chocolat Tiramisu Frischen Obstsalat Pana Cotta Profiterols	€ 7,50

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### HEISSGETRÄNKE

Kaffee inkl. Milch, Zucker, Süßstoff	Kanne (1,0l)	/ € 8,00
Tee inkl. Milch, Zucker, Süßstoff	Kanne (1,0l)	/ € 6,00

### SOFTDRINKS

Orangensaft	Flasche (1,0l)	/ € 5,90
Apfelsaft	Flasche (1,0l)	/ € 5,90
Mineralwasser	Flasche (0,75l)	/ € 5,90
Coca Cola	Flasche (1,0l)	/ € 6,00
Coca Cola light	Flasche (1,0l)	/ € 6,00
Fanta	Flasche (1,0l)	/ € 6,00
Sprite	Flasche (1,0l)	/ € 6,00

### TAGUNGSGETRÄNKE

FRITZ KOLA	Flasche (0,33l)	/ € 3,00
FRITZ KOLA ohne Zucker	Flasche (0,33l)	/ € 3,00
FRITZ MISCHMASCH	Flasche (0,33l)	/ € 3,00
FRITZ ORANGE	Flasche (0,33l)	/ € 3,00
FRITZ ZITRONE	Flasche (0,33l)	/ € 3,00
FRITZ BIO APFELSCHORLE	Flasche (0,33l)	/ € 3,00
FRITZ BIO RHABARBERSCHORLE	Flasche (0,33l)	/ € 3,00
Mineralwasser	Flasche (0,25l)	/ € 2,00

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### WEINE & PRICKELNDES

Prosecco "Serena"	Flasche (0,75l)	/ € 14,00
Sekt weiss / rosé - Ohlig	Flasche (0,75l)	/ € 14,00
Cremant Grand Cuvée 1531 de Aimery	Flasche (0,75l)	/ € 26,00
Champagner Nicolas Feuillatte Brut	Flasche (0,75l)	/ € 64,00
Grauburgunder "Paul's No1"	Flasche (0,75l)	/ € 16,00
Chardonnay - Castelforte	Flasche (0,75l)	/ € 17,00
Rosato - Castelforte	Flasche (0,75l)	/ € 17,00
Merlot - Castelforte	Flasche (0,75l)	/ € 17,00
Tempranillo, Merlot, Syrah - Caly Canto	Flasche (0,75l)	/ € 16,00

### BIERE

Carlsberg Beer	Flasche (0,33l)	/ € 3,00
Carlsberg Beer <i>alkoholfrei</i>	Flasche (0,33l)	/ € 3,00
Erdinger Weizen <i>alkoholfrei</i>	Flasche (0,5l)	/ € 4,50
Carlsberg Beer <i>FASS</i>	Flasche ( 30l )	/ € 190,00
Carlsberg Beer <i>FASS</i>	Flasche ( 50l )	/ € 310,00

### COCKTAILS

AUF ANFRAGE ERSTELLEN WIR GERNE EIN  
INDIVIDUELLES ANGEBOT FÜR SIE

# EQUIPMENT FÜR IHRE FEIER

## GESCHIRR

- Menüteller flach
- Menüteller tief
- Suppentassen
- Suppenuntertassen
- Dessertteller
- Dessertschalen
  
- Kaffeebecher
- Kaffeetassen
- Kaffeeuntertassen
  
- Sektgläser
- Weingläser
- Biergläser
- Longdrinkgläser
- Schnapsgläser
  
- Menümesser
- Menügabeln
- Menüöffel
- Dessertlöffel
- Kaffeelöffel
- Kuchengabeln
- und mehr...

FÜR DEN KOMPLETTEN MIETPREIS ADDIEREN SIE ALLE ARTIKEL  
**PREISE INKL. REINIGUNG, PRO STÜCK NACH SERIE AB € 0,90**

## MOBILIAR

Bierzeltgarnitur ( 2 Bänke & 1 Tisch )	€ 18,00
Hussen für Bierzeltgarnitur	€ 27,00
Stehtisch	€ 14,00
Husse für Stehtisch_	€ 9,00
Pavillion ( 3 x 3 m. )	€ 119,00
1 Rechaud inkl. 2 Brennpaste (Brenndauer ca. 2,5 Std.)	€ 6,00
Brennpaste ( 1 Stk. )	€ 1,40
Servietten ( Dani, farbig ) pro Person 2 Stk,	€ 0,30

## PERSONAL

Nach Absprache stellen wir für die Dauer Ihrer Veranstaltung einen Servicemitarbeiter oder Koch zur Verfügung, der z.B. Speisen ausgibt, für die Ordnung auf dem Buffett sorgt oder Getränke ausschenkt.

**SERVICE PERSONAL**  
**KOCH VOR ORT**

**PRO STUNDE / € 50,00**  
**PRO STUNDE / € 60,00**

Die Preise beziehen sich auf eine Person und eine Stunde.  
Die Mindesteinsatzzeit beträgt drei Stunden pro Mitarbeiter.  
Kürzere Einsätze werden zur Mindesteinsatzzeit abgerechnet.  
Abgerechnet wird die angefangene volle Stunde.