



In allerMUNDE!

Angebot vom

Name/Anlass:

Datum:

Lieferanschrift:

Personenzahl:

Lieferung:

Buffet No. 4

Vorab...

Blattsalate mit Rohkost, Parmesanspänen, gerösteten Kernen und 2 Dressings
Hausgebeizter Lachs und geräucherter Heilbutt mit Apfel-Sahneerrettich & Orangensenfsauce
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken
Sushi-Variation „ala Kulinaris“
Reichhaltige Anti Pasti Variation

Hauptsächlich...

„Stroganoff“ Sauté vom Rinderfilet
Gegrillte Filets von der Dorade & gebratene Garnelen mit mediterraner Aromabutter
Gefüllte Maispouardenbrust mit Trüffel auf geschmorten Waldpilzen

~~~

Butterspätzle  
Kräuter-Kartoffelpüree  
Canneloni mit grünem Spargel  
Saisonales Gartengemüse & Romanesco

### Süßes Finale...

Cremige Vanille Panna Cotta mit glasierten Kirschen im Gläschen  
Himbeer-Tiramisu im Gläschen  
Crème Brûlée  
Frischer Obstsalat im Gläschen

### Abschließend...

edle Käse aus aller Welt mit Trauben & Feigensenf  
ofenfrisches Brotsortiment

**20-29 Personen – p.P. 40,50 €**

**30-49 Personen – p.P. 38,00 €**

**50-99 Personen – p.P. 35,50 €**

**Ab 100 Personen Preis auf Anfrage**

## **Geschäftsbedingungen**

Ihre Buchung ist erst verbindlich nach Eingang einer schriftlichen Auftragsbestätigung & einer A-Kontozahlung von 50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes nach Auftragserteilung. Alle Bruch-, Schwundkosten werden von uns in Rechnung gestellt.

Des Weiteren bitten wir Sie, uns Änderungen der Personenzahl bis 7 Tage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen.

Bei jeder Belieferung fallen Fahrtkosten für Anlieferung und Abholung in Höhe von 1,00 € je gefahrenen Kilometer an.

**Alle Preise sind Bruttopreise, inkl. der gesetzlichen MwSt.**