



In allerMUNDE!

Angebot vom

Name/Anlass:

Datum:

Lieferanschrift:

Personenzahl:

Lieferung:

Buffet No. 3

Vorab...

Blattsalate mit Rohkost, Parmesanspänen, gerösteten Kernen und 2 Dressings
Rindercarpaccio „Classico“ mit feinem Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne & Meersalzflakes
Mille feuille von mediterranen Gemüse und Basilikumpesto
Heißgeräuchertes Doradenfilet auf mariniertem Spitzkohlsalat
Ofenfrisches Brot

Hauptsächlich...

Geschmorte Rindersteaks von US Beef in Schalottenreduktion
Maishähnchenkeulen „Ligurischer Art“ mit Oliven & Tomaten
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Ratatouille

~~~

Kräuter-Spiralkartoffeln  
Reisduett  
Schupfnudeln  
Saisonales Gartengemüse & glasierte Speckbohnenbündel

### Süßes Finale...

Joghurtcrème mit glasierten Waldfrüchten im Gläschen  
Duett von weißer & brauner Mousse au chocolat im Gläschen  
Frischer Obstsalat im Gläschen

### Abschließend...

edle Käse aus aller Welt mit Trauben & Feigensenf  
ofenfrisches Brotsortiment

**30-39 Personen – p.P. 38,50 €**

**40-49 Personen – p.P. 36,00 €**

**50-99 Personen – p.P. 33,50 €**

**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.**