

# Anfrage Veranstaltungscatering

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Datum der Veranstaltung</b>  |  |
| <b>Anlass der Veranstaltung</b> |  |
| <b>Uhrzeit</b>                  |  |
| <b>Raum/ Ort</b>                |  |
| <b>Personenzahl</b>             |  |

|                      |  |                    |  |
|----------------------|--|--------------------|--|
| <b>Veranstalter</b>  |  | <b>Rechnung an</b> |  |
| <b>Kostenstelle</b>  |  |                    |  |
| <b>Kontaktperson</b> |  | <b>Telefon</b>     |  |
|                      |  | <b>Mobil</b>       |  |
|                      |  | <b>Email</b>       |  |

| <b>Ablauf</b>       | Datum/Zeit      | Bezeichnung |
|---------------------|-----------------|-------------|
|                     |                 |             |
|                     |                 |             |
|                     |                 |             |
|                     |                 |             |
| <b>Organisation</b> | Transport       |             |
|                     | Aufbau          |             |
|                     | Abbau           |             |
|                     | Service vor Ort |             |

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
| <b>Gäste</b>       | <input type="checkbox"/> Vegetarier    |  |
|                    | <input type="checkbox"/> Veganer       |  |
|                    | <input type="checkbox"/> Allergiker    |  |
|                    | <input type="checkbox"/> intern. Gäste |  |
| <b>Zum Empfang</b> | <input type="checkbox"/> Sekt          |  |
|                    | <input type="checkbox"/> Fingerfood    |  |

| Konferenzservice  | Allergene / Zusatzstoffe | Preis pro Portion | Bestellmenge |
|---|--------------------------|-------------------|--------------|
| <b>Bewirtungspauschalen – Getränke pro Person und Eindeckung:</b><br>2 Tassen Kaffee, 1 Tasse Tee, 0,45l bis 0,5l Mineralwasser/Saft  |                          |                   |              |
| <b>Bewirtungspauschale I</b>  |                          |                   |              |
| 1x Eindecken von Getränken<br>(Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft)  |                          | 8,90 €            |              |
| <b>Bewirtungspauschale II</b>   |                          |                   |              |
| 1x Eindecken von Getränken<br>(Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft)<br>Gebäckteller  |                          | 10,40 €           |              |
| <b>Bewirtungspauschale III</b>  |                          |                   |              |
| 1x Eindecken von Getränken<br>(Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft und/oder Softgetränk)<br>2 halbe belegte Brötchen, Klassik, gemischt<br>(alternativ: Kanapees oder Schwarzbrotsschnitten)   |                          | 12,70 €           |              |
| <b>Bewirtungspauschale IV „Halbtagsveranstaltung“</b>   |                          |                   |              |
| 2x Eindecken von Getränken (morgens & mittags)<br>(Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft und/oder Softgetränk)<br>Gebäckteller oder 2 halbe belegte Brötchen, Klassik, gemischt (alternativ: Kanapees oder Schwarzbrotsschnitten)<br>Saisonale Suppe mit Weizengebäck zur Mittagszeit  |                          | 24,40 €           |              |
| <b>Bewirtungspauschale V „Tagesveranstaltung“</b>   |                          |                   |              |
| 3x Eindecken von Getränken<br>(morgens, mittags, nachmittags)<br>(Kaffee, Tee, Mineralwasser, Saft und/oder Softgetränk)<br>Pro Person: 2 halbe belegte Brötchen, Klassik, gemischt<br>(alternativ: Kanapees oder Schwarzbrotsschnitte)<br>Saisonales 3-Gang Imbissbuffet, Variante I<br>(Suppe, Hauptgang, Dessert)<br>Gebäckteller oder 1 Stück Kuchen zum Nachmittag                                 |                          | 42,50 €           |              |
| <b>Bewirtungspauschalen inklusive:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anlieferung &amp; Abholung (keine zusätzlichen Transportkosten)</li> <li>- Gläser, Geschirr, Besteck, Konferenzkühler, etc.</li> <li>- Reinigung Gläser, Geschirr und Besteck</li> <li>- Eindecken &amp; Abräumen, Tischwäsche nach Bedarf bzw. Abstimmung</li> <li>- Auf- &amp; Abbau Buffet (bei IV und V)</li> </ul> |                          |                   |              |

| Backwaren | Allergene / Zusatzstoffe | Preis pro Portion | Bestellmenge |
|-----------|--------------------------|-------------------|--------------|
|-----------|--------------------------|-------------------|--------------|

| <b>belegte Brötchen</b>  |                            |        |  |
|--|----------------------------|--------|--|
| <b>Mindestbestellung bei Einzelauswahl: 10 Stück pro Sorte</b> |                            |        |  |
| nach Wahl:   |                            |        |  |
| - belegte ½ Weizen- & Vollkorn-Brötchen                        | G1/G2/G3/G4                |        |  |
| - belegte Weizen- & Vollkorn-Kanapees                          | G1/G2/G3/G4                |        |  |
| - belegte Misch- & Schwarzbrot Schnittchen                     | G1/G2/G3/G4                |        |  |
| Klassik - ½ Brötchen mit Landsalami                            | 1/2/4/18/M/ Se/Sf          | 1,90 € |  |
| Klassik - 1 Brötchen mit Landsalami                            | 1/2/4/18/M/ Se/Sf          | 2,40 € |  |
| Klassik - ½ Brötchen mit Schwarzwälder Schinken                | 1/18                       | 1,90 € |  |
| Klassik - 1 Brötchen mit Schwarzwälder Schinken                | 1/18                       | 2,40 € |  |
| Klassik - ½ Brötchen mit Schnittkäse                           | 18/M                       | 1,90 € |  |
| Klassik - 1 Brötchen mit Schnittkäse                           | 18/M                       | 2,40 € |  |
| Klassik - ½ Brötchen mit Fleischsalat                          | 1/2/Se                     | 1,90 € |  |
| Klassik - 1 Brötchen mit Fleischsalat                          | 1/2/Se                     | 2,40 € |  |
| Klassik - ½ Brötchen mit Kochschinken                          | 1/2/12/18                  | 1,90 € |  |
| Klassik - 1 Brötchen mit Kochschinken                          | 1/2/12/18                  | 2,40 € |  |
| Klassik - ½ Brötchen mit Ei                                    | E                          | 1,90 € |  |
| Klassik - 1 Brötchen mit Ei                                    | E                          | 2,40 € |  |
| Klassik - ½ Brötchen mit Hähnchenbrust                         | 1/2/12/18                  | 1,90 € |  |
| Klassik - 1 Brötchen mit Hähnchenbrust                         | 1/2/12/18                  | 2,40 € |  |
| Klassik - ½ Brötchen mit Tomate-Mozzarella                     | M                          | 1,90 € |  |
| Klassik - 1 Brötchen mit Tomate-Mozzarella                     | M                          | 2,40 € |  |
| De luxe - ½ Brötchen mit Parmaschinken                         | 18                         | 2,40 € |  |
| De luxe - 1 Brötchen mit Parmaschinken                         | 18                         | 2,90 € |  |
| De luxe - ½ Brötchen mit internationalen Käsespezialitäten     | M                          | 2,40 € |  |
| De luxe - 1 Brötchen mit internationalen Käsespezialitäten     | M                          | 2,90 € |  |
| De luxe - ½ Brötchen mit Räucherlachs                          | F                          | 2,40 € |  |
| De luxe - 1 Brötchen mit Räucherlachs                          | F                          | 2,90 € |  |
| De luxe - ½ Brötchen mit Roastbeef                             | M                          | 2,40 € |  |
| De luxe - 1 Brötchen mit Roastbeef                             | M                          | 2,90 € |  |
| De luxe - ½ Brötchen mit italienischer Salami                  | 1/2/18                     | 2,40 € |  |
| De luxe - 1 Brötchen mit italienischer Salami                  | 1/2/18                     | 2,90 € |  |
| De luxe - ½ Brötchen mit Enten Rillettes                       | E/M/Se/Sf/Sd               | 2,40 € |  |
| De luxe - 1 Brötchen mit Enten Rillettes                       | E/M/Se/Sf/Sd               | 2,90 € |  |
| De luxe - ½ Brötchen mit veganen Aufschnitt                    | 18/G1/G2/G3/G4 /So/Se/Sf/L | 2,40 € |  |
| De luxe - 1 Brötchen mit veganen Aufschnitt                    | 18/G1/G2/G3/G4 /So/Se/Sf/L | 2,90 € |  |
| De luxe - ½ Brötchen mit geräuchertem Heilbutt                 | F                          | 2,40 € |  |
| De luxe - 1 Brötchen mit geräuchertem Heilbutt                 | F                          | 2,90 € |  |

| Backwaren | Allergene / Zusatzstoffe | Preis pro Portion | Bestellmenge |
|-----------|--------------------------|-------------------|--------------|
|-----------|--------------------------|-------------------|--------------|

| <b>Sandwiches</b>   |                 |        |  |
|---|-----------------|--------|--|
| mit Hähnchenbrust, Ei, Bacon, Tomate, Mayonnaise & Salat      | 1/2/4/G1/E/M/Sf | 3,90 € |  |
| mit Thunfisch, Ei, Mayonnaise, Gurke & Salat                  | 1/4/G1/E/M/F/Sf | 3,90 € |  |
| mit Gouda, Frischkäse, Ei, Gurke, Tomate & Salat              | 1/4/G1/E/M      | 3,90 € |  |
| <b>Laugengebäck</b>   |                 |        |  |
| Laugenstange mit Frischkäse, Gurke & Salat                    | G1/G3/M         | 3,90 € |  |
| Laugenstange mit Käse, Kochschinken, Gurke & Salat            | 1/2/12/G1/G3/M  | 3,90 € |  |
| Laugenstange mit Tomate, Mozzarella, Rucola & Basilikum Pesto | G1/G3/M/Sif     | 3,90 € |  |
| Laugenzettel ohne Butter                                      | G1/G3           | 1,60 € |  |
| Laugenzettel mit gesalzener Butter                            | G1/G3/M         | 1,90 € |  |

| <b>Obst</b> - nach saisonalen Angebot   |           |         |  |
|---|-----------|---------|--|
| Obstschale gemischt, 3 Stück  |           | 2,50 €  |  |
| Obstkorb gemischt, 25 Stück   |           | 18,50 € |  |
| Obstspieß (5 Obststückchen)   |           | 3,50 €  |  |
| Obstteller gemischt, mundgerecht, ca. 200g                                    |           | 9,90 €  |  |
| Obstpokal exklusiv, mundgerecht für 4 Personen                                |           | 29,90 € |  |
| <b>Hausgemachte Wraps</b> Mindestbestellmenge: 5 Stück                        |           |         |  |
| mit Pulled Turkey mit Frischkäse, Barbecue Sauce, Mais, Kidneybohnen, Tomaten | 2/G1/M/Sf | 4,50 €  |  |
| mit Thunfisch, Salat, Tomate  | G1/M/F    | 4,50 €  |  |
| mit Tomate, Mozzarella, Basilikum Pesto                                       | G1/M/Sif4 | 4,50 €  |  |

| <b>Minis &amp; Kuchen</b> Mindestbestellmenge: 10 Stück  |                            |        |  |
|--|----------------------------|--------|--|
| Blätterteig-Minis, pikant, verschiedene Sorten, gemischt | 1/2/G1/E/M/Se              | 1,40 € |  |
| Buttercroissants, pikant, verschiedene Sorten, gemischt  | 1/2/4/G1/G3/M              | 1,40 € |  |
| Plundergebäck, süß, verschiedene Sorten, gemischt        | 1/4/G1/E/M/Sif/So          | 1,40 € |  |
| Buttercroissants, süß, verschiedene Sorten, gemischt     | G1/E/M/Sif1/Sif2           | 1,40 € |  |
| Bunte Mini-Kuchen, gemischt (4 Stück pro Person)         | 1/4/G1/E/M/Sif1/Sif3/So    | 2,00 € |  |
| Apfel-Streusel-Kuchen                                    | 4/G1/E/M                   | 2,40 € |  |
| Kirsch-Streusel-Kuchen                                   | 4/G1/E/M                   | 2,40 € |  |
| Zwetschkuchen mit Zimtstreusel                           | G1/E/M                     | 2,40 € |  |
| Gebäcksteller für ca. 6 Personen ( 30 Stück)             | 1/4/G1/G3/E/M/Sif1/Sif2/So | 7,50 € |  |

| Fingerfood   | Allergene / Zusatzstoffe | Preis pro Portion | Bestellmenge |
|--|--------------------------|-------------------|--------------|
| <b>Fingerfood „Klassik“</b><br>Mindestbestellung bei Einzelauswahl: 10 Stück pro Sorte<br>Wir empfehlen 7 bis 8 Stück pro Gast                 |                          |                   |              |
| Partyfrikadelle mit Cornichons   | G1/E/M                   | 2,00 €            |              |
| Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Rucola & Pesto  | M/Slf                    | 2,00 €            |              |
| Emmentaler-Käse-Weintrauben-Spieß  | M                        | 2,00 €            |              |
| Lachs Crespelle mit Rucola & Dillschmand   | G1/E/M/Sf                | 2,00 €            |              |
| Chicken Pineapple Stick auf Linsensalat  | 2/10/Sd/Sf               | 2,00 €            |              |
| Schafskäsespieß mit Oliventapenade   | 1/11/M                   | 2,00 €            |              |
| Gemüse-Sticks mit Kräuterquark   | M                        | 2,00 €            |              |
| Fingerfood „Klassik“ gemischt, ohne Auswahl<br>(7 Stück pro Person)  |                          | 13,00 €           |              |
| <b>Fingerfood „de luxe“</b><br>Mindestbestellung bei Einzelauswahl: 10 Stück pro Sorte<br>Wir empfehlen 7 bis 8 Stück pro Gast                 |                          |                   |              |
| Melonenperlen mit Serranoschinken  | 1/2/12                   | 3,00 €            |              |
| Meat Balls vom Rind, pikant mariniert mit Salat vom Erdapfel   | G1/E/M/Se/Sf             | 3,00 €            |              |
| Iberico Schweinefilet Röllchen mit Pecanuskruste auf Honig-Senf-Sauce  | G1/E/Se/Sf/Slf5          | 3,00 €            |              |
| Marinierte Shrimps mit Avocadocreme und Wildkräutersalat   | K/So/Ses                 | 3,00 €            |              |
| Sushi-Rolle California mit eingelegtem Ingwer & Wasabi   | 1/2/5/7/G1/F/So/Ses      | 3,00 €            |              |
| Blätterteigpastete mit Crottin de Chavignol, Rosmarin & Honig  | G1/E/M                   | 3,00 €            |              |
| Sommerrolle mit Hähnchenfleisch, Glasnudeln, Sprossen, Gemüse & Soja Dip   | So                       | 3,00 €            |              |
| Fingerfood „de luxe“ gemischt, ohne Auswahl<br>(7 Stück pro Person)  |                          | 19,00 €           |              |
| <b>Vegetarisches und veganes Fingerfood</b><br>Mindestbestellung bei Einzelauswahl: 10 Stück pro Sorte<br>Wir empfehlen 7 bis 8 Stück pro Gast |                          |                   |              |
| Golden Nuggets mit gebratener Paprika, Gurke & Kirschtomate  | G4/So                    | 2,20 €            |              |
| Falafel Spieß mit Tomate, Basilikum & Guacamole  | G1/Se                    | 2,20 €            |              |
| Sushi-Fotumaki mit Frischkäse, Gurke & roter Paprika   | M                        | 2,20 €            |              |
| Tortilla Röllchen mit Spinat-Couscous Füllung  | G1/M                     | 2,20 €            |              |
| gebackene Avocado Bällchen mit Pflücksalat & veganer Schnittlauch-Mayo   | So                       | 2,20 €            |              |
| Pumpnickel Taler mit Hummus & getrockneten Tomaten   | G1/G2/Se                 | 2,20 €            |              |
| Gemüse-Hanf-Stick mit Tomatencreme & Kresse  | So                       | 2,20 €            |              |

| Fingerfood | Allergene / Zusatzstoffe | Preis pro Portion | Bestellmenge |
|------------|--------------------------|-------------------|--------------|
|------------|--------------------------|-------------------|--------------|

| <b>Fingerfood „warm“ im Gläschen</b><br>Mindestbestellung bei Einzelauswahl: 10 Stück pro Sorte<br>Wir empfehlen 7 bis 8 Stück pro Gast |            |        |  |
|---|------------|--------|--|
| Mediterrane Lammröllchen mit Ratatouillegemüse  | M          | 3,20 € |  |
| Gebratene Garnele auf Glasnudel-Wakame-Salat  | G1/F/So/Se | 3,20 € |  |
| Currywurst mit hausgemachter Soße   | 5/Se/Sf    | 3,20 € |  |
| Confierter Lachs auf Avocado-Orangen-Creme  | F/M        | 3,20 € |  |
| Streifen von der Putenbrust auf Wokgemüse mit Cashewkernen  | Sif5/So    | 3,20 € |  |
| Gezupftes von der Hähnchenbrust auf Schmorkohl mit Brotkracherl   | G1         | 3,20 € |  |
| Kichererbsen Bällchen auf Ananas-Mango-Curry  | G1/Se      | 3,20 € |  |

| <b>Fingerfood Dessert im Gläschen</b><br>Mindestbestellung bei Einzelauswahl: 10 Stück pro Sorte<br>Wir empfehlen 7 bis 8 Stück pro Gast |         |        |  |
|--|---------|--------|--|
| Natur-Joghurt mit frischem Obst/Beeren   | M       | 2,40 € |  |
| Herrencreme mit Jamaika-Rum und Schokoladenbruchstückchen  | 4/M     | 2,40 € |  |
| Amaretto-Kirschen auf Mousse au Chocolat   | E/M     | 2,40 € |  |
| Weißes Schokoladenmousse mit Traubenkompott  | E/M     | 2,40 € |  |
| Cashew-Vanille-Creme mit Erdbeersauce (vegan)  | Sif5/So | 2,40 € |  |
| Rote Grütze mit Vanillesauce   | M       | 2,40 € |  |

| Cocktails  | Allergene / Zusatzstoffe | Preis pro Portion | Bestellmenge |
|--|--------------------------|-------------------|--------------|
| <b>Cocktail- Auswahl</b><br>Ab 10 Portionen                  |                          |                   |              |
| Cocktail von der Poularden Brust mit fruchtiger Orangencreme | M/Se                     | 4,90 €            |              |
| Cocktail von Meeresfrüchten in pikanter Knoblauchcreme       | 1/M/W/K                  | 4,90 €            |              |
| Früchtecocktail mit Grand Marnier                            |                          | 4,90 €            |              |

| Käse   |      |        |  |
|--|------|--------|--|
| <b>Käsebrett</b><br>Ab 10 Personen<br>Auswahl an exzellenten internationalen Hart- & Weichkäsespezialitäten mit Feigensenf und Trauben |      |        |  |
| 3 Sorten entsprechen 50g pro Person  | M/Se | 4,00 € |  |
| 5 Sorten entsprechen 80g pro Person  | M/Se | 5,00 € |  |

| Suppen | Allergene / Zusatzstoffe | Preis pro Portion | Bestellmenge |
|--------|--------------------------|-------------------|--------------|
|--------|--------------------------|-------------------|--------------|

| <b>Klassische Suppen</b><br>ab 10 Portionen                          |            |        |  |
|--|------------|--------|--|
| Deftige Gulaschsuppe 0,25l   | G1/Sd/Se   | 3,50 € |  |
| Karotten-Kokos-Suppe 0,25l   | G1/M/Se    | 3,50 € |  |
| Käsecremesuppe mit Fleischklößchen & Lauch 0,25l                     | 15/G1/M    | 3,50 € |  |
| Geflügelconsommé mit Eierstich, Gemüsestreifen & Kräuterflädle 0,25l | G1/E/M     | 3,50 € |  |
| Tomatencremesuppe 0,25l  | G1/M       | 3,50 € |  |
| Kartoffelsuppe 0,25l   | G1/M/Se/Sf | 3,50 € |  |
| <b>Saisonale Suppen</b><br>ab 10 Portionen                           |            |        |  |
| Spargelcremesuppe 0,25l  | G1/M       | 4,00 € |  |
| Pfifferlingcremesuppe 0,25l  | G1/M       | 4,00 € |  |
| Kürbiscremesuppe 0,25l   | G1/M       | 4,00 € |  |
| Maronencremesuppe 0,25l  | G1/M       | 4,00 € |  |

| <b>Salate</b>   |          |        |  |
|---|----------|--------|--|
| <b>Deftige Salate</b><br>ab 10 Portionen<br>je 100 g pro Portion          |          |        |  |
| Kartoffelsalat  | 1/4/E/Sf | 2,50 € |  |
| Mediterraner Nudelsalat   | G1/M     | 2,50 € |  |
| <b>Frische Salate</b><br>ab 10 Portionen<br>Je 100 g pro Portion          |          |        |  |
| Gemischter Blattsalat   |          | 2,30 € |  |
| Tomatensalat  |          | 2,30 € |  |
| Gurkensalat   |          | 2,30 € |  |
| Schopska-Salat  | M        | 2,30 € |  |
| Heringssalat  | M/F/Se   | 2,30 € |  |
| Krautsalat  |          | 2,30 € |  |
| <b>Caprese &amp; Antipasti</b><br>ab 10 Portionen<br>je 100 g pro Portion |          |        |  |
| Caprese mit Büffelmozzarella, Pesto & Basilikum                           | M/Sf     | 3,80 € |  |
| Antipasti-Variation   | 1/2/M/Sd | 3,80 € |  |

| Buffetauswahl   | Allergene /<br>Zusatzstoffe        | Preis pro<br>Portion | Bestell-<br>menge |
|---|------------------------------------|----------------------|-------------------|
| <b>Imbissbuffet I</b><br>ab 10 Personen   |                                    |                      |                   |
| Karotten-Kokos-Süppchen<br>Hähnchen-Saltimbocca/Zucchini-Paprikagemüse/Rosma-<br>rinkartoffeln<br>Obstauswahl<br>Fruchtquarkspeise  | G1/M/Se/1/12                       | 15,00 €              |                   |
| <b>Imbissbuffet II</b><br>ab 10 Personen  |                                    |                      |                   |
| Geflügelconsommè mit Eierstich, Gemüsestreifen<br>& Kräuterflädle<br>Geschnetzeltes vom Schwein/buntes Gemüse der Saison/<br>Risi Bisi<br>Spinat-Lachs-Lasagne<br>Käsespätzle mit Schmortomaten & Pinienkernen<br>Rote Grütze mit Vanillesauce<br>Amarettokirschen auf Mousse au Chocolat   | G/G1/E/M/So/<br>Se/Sd/F/Slf/<br>4/ | 26,00 €              |                   |
| <b>Fingerfood-Buffer</b><br>ab 10 Personen  |                                    |                      |                   |
| Gemüse-Hanf-Stick mit Tomatencreme & Kresse<br>Lachscrespelle mit Wildkräutersalat & Dillschmand<br>Meat Balls vom Rind, pikant mariniert mit Salat vom Erdapfel<br>Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit Rucola & Pesto<br>Streifen von der Putenbrust auf Wokgemüse mit<br>Cashewkernen<br>Mediterrane Lamröllchen mit Ratatouille Gemüse<br>Gebratene Garnele auf Glasnudel-Wakamesalat<br>Kichererbsen Bällchen auf Ananas-Mangocurry<br>Kokos-Panna Cotta mit Himberrcoulis<br>Rote Grütze mit Vanillesauce | So/G1/E/M/Sf/<br>Se/Slf/Slf5/F/    | 22,50 €              |                   |



| Buffetauswahl | Allergene / Zusatzstoffe | Preis pro Portion | Bestellmenge |
|---------------|--------------------------|-------------------|--------------|
|---------------|--------------------------|-------------------|--------------|

| <b>Gourmetbuffet I</b><br>ab 20 Personen  |                        |         |  |
|---|------------------------|---------|--|
| Rotes & gelbes Paprikacremesüppchen mit Croutons<br>Buntes Salatarrangement mit 2 verschiedenen Dressings<br>Cocktail von der Poularden Brust mit fruchtiger Orangencreme<br>Rosa Kalbsrücken auf Thunfischsauce<br>Honigmelonenperlen mit Parmaschinken & Parmesanchip<br>Gebratene Maishähnchenbrust auf asiatischem Gemüse & Glasnudeln<br>Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken Risotto<br>Kartoffelgnocchi mit Gorgonzola & geschmolzenen Kirschtomaten<br>Internationale Käseauswahl mit Feigensenf & blauen Trauben<br>Etagere mit einem Potpourri von verschiedenen Früchten<br>Tiramisu mit Mascarpone & Kaffee<br>Kokos-Panna Cotta mit Himbeercoulis | G1/M/Se/F/E/<br>1/2/12 | 39,50 € |  |

| <b>Gourmetbuffet II</b><br>ab 20 Personen   |                                |         |  |
|---|--------------------------------|---------|--|
| Thailändische Tom Kha Gai Suppe mit frischem Koriander<br>Buntes Salatarrangement der Saison mit 2 verschiedenen Dressings<br>Büffelmozzarella mit Fleischtomate, Pesto & Basilikum<br>Gebackene Black Tiger Garnele mit Mango-Chili-Chutney<br>Räucherlachs mit Meerrettich und Shiso Kresse<br>Geschmorte Ochsenbacke auf Zwiebelmarmelade & Sellerie-Kartoffel-Stampf<br>Entenbrust auf Orangenrotkohl & Laugenknödel<br>Gebratenes Seeteufel Medaillon auf Vanillegrauben mit confierten Kirschtomaten, Frühlingslauch & Pernodschaum<br>Ragout von Waldpilzen & Schupfnudeln<br>Obstsalat der Saison mit Grand Marnier<br>Internationale Käseauswahl mit Feigensenf & blauen Trauben<br>Herrencreme mit Jamaika-Rum und Schokoladenbruchstückchen<br>Topfenmousse mit Physalis-Chili-Kompott | So/Se/M/Sif/F/<br>Sd/G1/G3/E/4 | 49,50 € |  |

| Getränke | Allergene/<br>Zusatzstoffe | Preis pro<br>Portion | Bestell-<br>menge |
|----------|----------------------------|----------------------|-------------------|
|----------|----------------------------|----------------------|-------------------|

| Getränkepauschalen  |  |         |  |
|---|--|---------|--|
| Kategorie I (bis 4 Stunden)<br>Alkoholfreie und warme Getränke  |  | 8,00 €  |  |
| Kategorie II (bis 4 Stunden)<br>Alkoholfreie und warme Getränke, Bier, Wein laut Katalog                      |  | 12,50 € |  |
| Kategorie III (über 4 Stunden/Abendveranstaltung)<br>Alkoholfreie und warme Getränke, Bier, Wein laut Katalog |  | 20,00 € |  |

| Bier  |    |          |  |
|---|----|----------|--|
| Radeberger Pilsner vom Fass 30l   | G3 | 94,00 €  |  |
| Radeberger Pilsner vom Fass 50l   | G3 | 134,00 € |  |
| Radeberger Pilsner 0,33l  | G3 | 2,20 €   |  |
| Sudenburger Pils, in der Bügelflasche 0,33l<br>(aus dem Magdeburger Getränkekombinat - MGk) | G3 | 2,20 €   |  |
| Clausthaler alkoholfrei 0,33l   | G3 | 2,20 €   |  |
| Radeberger Pilsner 0,5l   | G3 | 2,90 €   |  |

| Mineralwasser                                      |  |        |  |
|--|--|--------|--|
| Blankenburger Mineralwasser Gourmet classic 0,25l  |  | 1,50 € |  |
| Blankenburger Mineralwasser Gourmet classic 0,75l  |  | 3,90 € |  |
| Blankenburger Mineralwasser Gourmet naturell 0,25l |  | 1,50 € |  |
| Blankenburger Mineralwasser Gourmet naturell 0,75l |  | 3,90 € |  |

| Longdrinks aus der Blankenburger Quelle |        |        |  |
|---|--------|--------|--|
| Asco Cola 0,25l                         | 2/4/17 | 1,80 € |  |
| Orancia 0,25l                           |        | 1,80 € |  |
| Ginger Ale 0,25l                        |        | 1,80 € |  |
| Tonic Water 0,25l                       |        | 1,80 € |  |
| Bitter Lemon 0,25l                      |        | 1,80 € |  |
| Apfelschorle „Golden Delicious“ 0,25l   |        | 1,80 € |  |
| Schwarze Johannisbeere 0,25l            |        | 1,80 € |  |
| Harzer Kräuterhexe 0,25l                | 2/4    | 1,80 € |  |

| Softdrinks     |      |        |  |
|----------------|------|--------|--|
| Coca Cola 1,0l | 4/17 | 3,90 € |  |
| Fanta 1,0l     |      | 3,90 € |  |
| Sprite 1,0l    |      | 3,90 € |  |

| Getränke | Allergene/<br>Zusatzstoffe | Preis pro<br>Portion | Bestell-<br>menge |
|----------|----------------------------|----------------------|-------------------|
|----------|----------------------------|----------------------|-------------------|

| Säfte von Niehoff      |  |        |  |
|------------------------|--|--------|--|
| Orangensaft 0,2l       |  | 1,80 € |  |
| Orangensaft 1,0l       |  | 3,90 € |  |
| Apfelsaft 0,2l         |  | 1,80 € |  |
| Apfelsaft 1,0l         |  | 3,90 € |  |
| Sauerkirschsafte 0,2l  |  | 1,80 € |  |
| Sauerkirschsafte 1,0l  |  | 3,90 € |  |
| Multivitaminsafte 0,2l |  | 1,80 € |  |
| Multivitaminsafte 1,0l |  | 3,90 € |  |

| Warme Getränke                                     |    |         |  |
|--|----|---------|--|
| Filterkaffee, Tasse                                | 17 | 1,30 €  |  |
| Filterkaffee, Kanne 1,0l, entspricht ca.7 Tassen   | 17 | 7,90 €  |  |
| Filterkaffee, Kanne 2,2l, entspricht ca. 15 Tassen | 17 | 15,80 € |  |
| Teesortiment, 1 Tasse/Glas                         |    | 1,30 €  |  |
| Kakao, 1 Tasse                                     |    | 1,30 €  |  |

| Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomaten<br>mit personeller Betreuung |      |        |  |
|--|------|--------|--|
| Kaffee Crema   | 17   | 2,20 € |  |
| Espresso   | 17   | 2,20 € |  |
| Cappuccino   | 17/M | 2,20 € |  |
| Latte Macchiato  | 17/M | 2,20 € |  |
| Lungo Barista  | 17   | 2,20 € |  |

| Wein und Sekt |  |  |  |
|---------------|--|--|--|
|---------------|--|--|--|

| Weißwein   |    |                             |  |
|--|----|-----------------------------|--|
| <b>Allerhand, QbA, trocken</b><br>Landesweingut Kloster Pforta<br>schöner, leichter Cuvée mit feiner Frucht & harmonischer Säure | Sd | 18,00 €<br>0,75l<br>Flasche |  |
| <b>Weimarer Poetenweg, QbA, trocken</b><br>Freyburg-Unstrut, Müller Thurgau  | Sd | 16,00 €<br>0,75l<br>Flasche |  |
| <b>„La Vieille Ferme“ Julien blanc, trocken</b><br>Frankreich<br>geschmackvoller Cuvée, typisch Rhone, duftig, würzig            | Sd | 16,00 €<br>0,75l<br>Flasche |  |

| Wein und Sekt  | Allergene/<br>Zusatzstoffe | Preis pro<br>Portion        | Bestell-<br>menge |
|--|----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| <b>Rosè-Wein</b>   |                            |                             |                   |
| <b>Spätburgunder Rosè, QbA, trocken</b><br>Pfalz, Weingut Münzberg<br>Lachsfarbener Wein mit Noten von Erdbeeren & lebendiger Säure    | Sd                         | 18,00 €<br>0,75l<br>Flasche |                   |
| <b>Rotwein</b>   |                            |                             |                   |
| <b>Dornfelder, QbA, trocken</b><br>Landesweingut Kloster Pforta<br>mit feinem Fruchtaroma und einem ausbalancierten Tanningerüst       | Sd                         | 18,00 €<br>0,75l<br>Flasche |                   |
| <b>„La Vieille Ferme“ Julien rouge, trocken</b><br>Frankreich<br>Harmonischer Alltagswein mit Niveau, schön ausgewogen                 | Sd                         | 16,00 €<br>0,75l<br>Flasche |                   |
| <b>Sekt</b>  |                            |                             |                   |
| <b>Cuvèe Tradition, extra trocken</b><br>Landesweingut Kloster Pforta<br>sehr schönes Cuvèe, ausgewogen, fast cremig, angenehme Frucht | Sd                         | 18,50 €<br>0,75l<br>Flasche |                   |
| <b>Rotkäppchen, Riesling, Flaschengärung</b><br>Saale/Unstrut<br>feines Mousseux, frisch mit angenehmer Säure                          | Sd                         | 15,50 €<br>0,75l<br>Flasche |                   |

**Wir beraten Sie gern und fachkompetent**

bei der Auswahl weiterer Sekte, exzellenter Weine, aber auch von Cocktails und Spirituosen, entsprechend Ihren persönlichen Vorlieben, der Spezifik Ihrer Veranstaltung bzw. des besonderen Anlasses.

| Serviceleistungen  | Preis              | Bestellmenge |
|--|--------------------|--------------|
| <b>Personal</b><br>Unser Personal ist fachkompetent, zuvorkommend und stets freundlich, wir schaffen ein Umfeld, in dem sich Gäste rundherum wohlfühlen. |                    |              |
| Management/Projektleitung (Teil der Komplettservicepauschale*)   | nach Aufwand       |              |
| Veranstaltungsleiter   | 48,00 €<br>p. Std. |              |
| Küchenchef   | 48,00 €<br>p. Std. |              |
| Leiter Service   | 38,00 €<br>p. Std. |              |
| Leiter Logistik  | 38,00 €<br>p. Std. |              |
| Koch   | 28,00 €<br>p. Std. |              |
| Servicekraft   | 28,00 €<br>p. Std. |              |
| Logistiker   | 28,00 €<br>p. Std. |              |
| Garderobiere   | 28,00 €<br>p. Std. |              |
| Wachschutz   | 28,00 €<br>p. Std. |              |
| Hostess  | 28,00 €<br>p. Std. |              |
| Kraftfahrer  | 28,00 €<br>p. Std. |              |
| Techniker (nach Qualifikation/Aufgabe)   | nach Aufwand       |              |

**Information:**

- Es wird die tatsächliche Arbeitszeit, inklusive der Vor- und Nachbearbeitungszeit, am Veranstaltungsort berechnet.
- Die Arbeitszeit wird pro angefangene ½ Stunde in Rechnung gestellt. Wartezeiten werden in voller Höhe berechnet.
- Als Mindesteinsatzzeit sind 4h angesetzt. Für Sonn- und Feiertage wird ein Zuschlag in Höhe von 50% berechnet.

**\*Komplettservicepauschale:**

Diese wird nur bei komplexen Veranstaltungen erhoben. Sie beinhaltet die Management- und Personalkosten für die ordnungsgemäße Vorbereitung Ihrer Veranstaltung außerhalb des Veranstaltungstages. Weiterhin sind die Bereitstellungskosten für die komplette Servierausstattung aber auch für benötigtes Kleinmaterial wie z.B. Servietten, erforderliches Service- und Küchenequipment, die Reinigung aller verwendeten Arbeitsmittel sowie alle weiteren Leistungen zur qualitätsgerechten Umsetzung unseres Angebots darin enthalten.

| Serviceleistungen | Preis | Bestellmenge |
|-------------------|-------|--------------|
|-------------------|-------|--------------|

| Liefer- und Transportkosten  |                     |  |
|--|---------------------|--|
| Kurze Distanz, bis 2 km<br>(auch innerhalb der UMMD & Campus Leipziger Straße) | 10,00 €<br>pauschal |  |
| Mittlere Distanz, 2,1 bis 5 km   | 15,00 €<br>pauschal |  |
| Langstrecke, 6 km  | 3,00 €<br>pro km    |  |

**Information:**

Für Lieferungen mit erhöhtem logistischen Aufwand, z.B. lange Transportwege, Anlieferung über mehrere Etagen mit oder ohne Fahrstuhl, unterschiedliche Anlieferungsstationen etc. werden, dem tatsächlichem Aufwand entsprechend, zusätzliche Kosten berechnet

| Equipment  |                         |  |
|--|-------------------------|--|
| Pauschalen inkl. Reinigung   |                         |  |
| Geschirr- & Gläser- & Besteckpauschale, klein<br>(Konferenzservice, einfach)         | 2,00 €<br>pro<br>Person |  |
| Geschirr- & Gläser- & Besteckpauschale, mittel<br>(Konferenz mit Buffet)             | 2,80 €<br>pro<br>Person |  |
| Geschirr- & Gläser- & Besteckpauschale, groß<br>(Ganztages- bzw. Abendveranstaltung) | 4,40 €<br>pro<br>Person |  |

**Information:**

- Preise pro Tag, inklusive Reinigungsgebühr.
- Die Bereitstellung erfolgt nach Einheiten lt. Gläserkörben und Geschirrkisten etc.
- Verluste werden in Rechnung gestellt.
- Gern stellen wir weiteres Leihequipment zur Verfügung und erstellen Ihnen dafür ein Angebot.

**Hinweis:**

Die Bewirtungspauschalen gelten innerhalb der UMMD und auf dem Campus Leipziger Straße. Preise gelten von Montag bis Freitag, von 07:00 bis 18:00 Uhr, an Feiertagen, Samstagen und Sonntagen sowie nach 18:00 Uhr, wird eine Mehrkostenpauschale in Höhe von 5,00 € pro Person berechnet. Getränke werden nicht zurück gerechnet, fehlendes Leergut wird in Rechnung gestellt.

| Serviceleistungen | Preis | Bestellmenge |
|-------------------|-------|--------------|
|-------------------|-------|--------------|

| Einzelmietpreise, netto |         |       |                                    |          |       |
|-------------------------|---------|-------|------------------------------------|----------|-------|
| Gläser                  | Preis   | Menge | Geschirr, klassik                  | Preis    | Menge |
| Ballonglas              | 0,20 €  |       | Kaffeetasse                        | 0,20 €   |       |
| Teeglas                 | 0,20 €  |       | Untertasse                         | 0,15 €   |       |
| Bierglas                | 0,20 €  |       | Mittelteller                       | 0,20 €   |       |
| Sektglas                | 0,20 €  |       | Suppentasse                        | 0,20 €   |       |
| Weinglas                | 0,20 €  |       | Suppenuntertasse                   | 0,15 €   |       |
|                         |         |       | Suppenteller                       | 0,20 €   |       |
|                         |         |       | Menüteller                         | 0,20 €   |       |
| Besteck, Carmen         | Preis   | Menge | Technik                            | Preis    | Menge |
| Kaffee-/Dessertlöffel   | 0,15 €  |       | Jura Kaffeespezialitätenmaschine   | 140,00 € |       |
| Kuchengabel             | 0,15 €  |       | Epson Beamer                       | 60,00 €  |       |
| Menülöffel              | 0,15 €  |       | Gas-Grill klein                    | 50,00 €  |       |
| Menügabel               | 0,15 €  |       | Gasflasche                         | 10,00 €  |       |
| Menümesser              | 0,15 €  |       | Glühweintopf, 6l                   | 5,00 €   |       |
| Vorspeisengabel         | 0,15 €  |       | Glühweintopf, 10l                  | 10,00 €  |       |
| Vorspeisenmesser        | 0,15 €  |       | Kühlschrank                        | 30,00 €  |       |
| Möbel                   | Preis   | Menge | Tischwäsche                        | Preis    | Menge |
| Tisch, 1,20 x 0,80 m    | 10,00 € |       | Duni-Tischdecke, lfd. Meter        | 2,00 €   |       |
| Tisch, 0,80 x 0,80 m    | 8,00 €  |       | Stoff-Tischdecke, 2,20 x 1,30 m    | 6,00 €   |       |
| Stuhl                   | 5,00 €  |       | Stoff-Tischdecke, 1,70 x 1,30 m    | 5,00 €   |       |
| Stehtisch               | 10,00 € |       | Stoff-Tischdecke, 1,30 x 1,30 m    | 4,00 €   |       |
| Bierzelzgarnitur        | 12,00 € |       | Skirting, Stoff-Vorhang, 2,50m     | 9,00 €   |       |
| Bierzelttisch           | 8,00 €  |       | Tisch-Hussen                       | 3,50 €   |       |
| Sonstiges               | Preis   | Menge |                                    | Preis    | Menge |
| Bowle-Gefäß             | 10,00 € |       | Wasserkühler, Blankenburger        | 1,00 €   |       |
| Bowleglas               | 0,20 €  |       | Konferenzkühler, 6 Flaschen, 0,25l | 2,00 €   |       |
| Champagnerbowl          | 8,00 €  |       |                                    |          |       |

**Information:**

Die ausgewiesenen Einzelmietpreise beziehen sich ausschließlich auf Mietequipment, welches in unseren Bestand vorrätig ist. Wird es erforderlich, dass wir von externen Dienstleistern Equipment dazu mieten müssen, wird der hier erhobene Mietpreis, zuzüglich einer Aufwandspauschale in Höhe von 10 % in Rechnung gestellt.

**Allergene und Zusatzstoffe**

**Allergene**

|     |   |
|-----|---|
| E   | Eier und Eierzeugnisse  |
| Er  | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse   |
| F   | Fisch und Fischerzeugnisse  |
| G   | Glutenhaltig<br>G1 = Weizen   G2 = Roggen   G3 = Gerste   G4 = Hafer   G5 = Dinkel   G6 = Kamut   |
| K   | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse   |
| L   | Lupine und Lupinenerzeugnisse   |
| M   | Milch und Milcherzeugnisse/ Laktose   |
| Sd  | Schwefeldioxid und Sulfite  |
| Se  | Sellerie und Sellerieerzeugnisse  |
| Ses | Sesamsamen und Erzeugnisse daraus   |
| Sf  | Senf und Senferzeugnisse  |
| Slf | Schalenfrüchte<br>Slf1 = Mandeln   Slf2 = Haselnüsse   Slf3 = Walnüsse   Slf4 = Cashewnüsse   Slf5 = Pekannüsse<br>Slf6 = Paranüsse   Slf7 = Pistazien   Slf8 = Macadamianüsse   Slf9 = Queenslandnüsse   Slf10 = Piniennüsse |
| So  | Soja und Sojaerzeugnisse  |
| W   | Weichtiere, z. B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch  |

**Zusatzstoffe**

|        |  |
|--------|--|
| Nr. 1  | mit Konservierungsstoffen  |
| Nr. 2  | mit Antioxidationsmitteln  |
| Nr. 3  | mit Geschmacksverstärker   |
| Nr. 4  | mit Farbstoffen  |
| Nr. 5  | mit Süßungsmitteln   |
| Nr. 6  | mit einer Zuckerart u. Süßungsmitteln                                |
| Nr. 7  | enthält Phenylalaninquelle   |
| Nr. 8  | mit Tafelsüße  |
| Nr. 9  | gewachst, z. B. Äpfel, Birnen, Melone                                |
| Nr. 10 | geschwefelt  |
| Nr. 11 | geschwärzt   |
| Nr. 12 | mit Phosphat   |
| Nr. 13 | mit Nitrat   |
| Nr. 14 | mit Nitritpökelsalz  |
| Nr. 15 | Mit Nitrat und Nitritpökelsalz                                       |
| Nr. 16 | Zuckeraustauschstoff (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken) |
| Nr. 17 | Koffein  |
| Nr. 18 | unter Schutzatmosphäre verpackt                                      |

**Tischform**  
(ggf. Plan beifügen)

**Weitere  
Besonderheiten**



**Worauf wir noch hinweisen möchten:**

- Wir legen großen Wert auf einen minimalen Einsatz von Produkten, welche Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, sowie künstliche Farb- oder Aromastoffe enthalten.
- Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste ohne Bedenken unsere Produkte genießen können und informieren Sie deshalb uneingeschränkt über Inhaltsstoffe und Allergene. Sprechen Sie uns bitte darauf an, insbesondere, weil Inhaltsstoffe und Allergene je nach konkretem Angebot unterschiedlich sind. Während der Herstellung können wir nicht auf allen Prozessstufen ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Eine generelle Abwesenheit von Allergenen Stoffen kann deshalb nicht zu 100% garantiert werden.
- Beim Ausschank bzw. der Bereitstellung von Getränken auf Kommissionsbasis, die Abrechnung erfolgt also anhand des tatsächlichen Verbrauchs, werden nur ungeöffnete Flaschen in vollen Gebinden und Fässer mit unbeschädigter Bierfass-Kappe zurück gerechnet.
- Fehlendes Leergut von Getränken oder Transportbehältern sowie Leihequipment wird zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt
- Für die Rückgabe ungereinigten Leihequipments wird eine Reinigungspauschale in Höhe von 25% des Leihpreises berechnet, außer die Reinigung ist im Angebot separat ausgewiesen.
- Änderungen können bis 7 Tage vor Veranstaltungs- bzw. Leistungstermin berücksichtigt werden.
- Unsere Stornierungsfristen und gegebenenfalls damit verbundenen Kosten finden Sie in unseren AGB's.
- Alle dargestellten Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt.
- Es gelten die AGB's der MUKS GmbH, welche zu Ihrer Einsicht zur Verfügung stehen.

---

Ort, Datum

---

Unterschrift

**Bitte senden an:**

Per Mail: [veranstaltungscatering@med.ovgu.de](mailto:veranstaltungscatering@med.ovgu.de)

**Bei Rückfragen oder Problemen:**

Per Tel.: 0391/ 67-15218

Per Mobil: 0151/25272542

**MUKS Magdeburger Uniklinik Service GmbH**  
Leipziger Straße 44  
39120 Magdeburg  
Tel: 0391/ 67-14356

[www.med.uni-magdeburg.de/muks](http://www.med.uni-magdeburg.de/muks)