



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihre Anfrage nach unserem umfangreichen Hausprospekt. Bitte studieren Sie in Ruhe unsere Unterlagen. Unsere Büffetauswahl soll Ihnen als eine knappe Übersicht über unsere Leistungen Ideen und Anregungen liefern. Gerne sprechen wir auf Wunsch persönlich über Ihre speziellen Vorstellungen und beraten Sie fachkundig. Egal welcher Anlass, wir bereiten warme und kalte Buffets ab 20 Personen bis zum geschäftlichen Event mit 1000 oder mehr Gästen zu und kümmern uns mit umfassendem Equipment und unserem fachkundigen Personal um den reibungslosen Ablauf Ihres Festes.

Gerne organisieren wir für Sie den passenden Rahmen für Ihre Feier. Ihre Feier soll ein Erfolg sein und Ihren Gästen in köstlicher Erinnerung bleiben. Dafür sorgen wir mit unserem kreativen Team, denn wir kochen mit Liebe und Freude.

Wir werden uns freuen, mit Ihnen einen persönlichen Gesprächstermin vereinbaren zu dürfen,

mit freundlichen Grüßen

Ihr Event - Catering und Gastronomiebetrieb Familie Jaschutschik



Kalt - warmes Büffet I



Kalt

Rustikale Fischplatte

Räucherlachs und wacholdergeräucherte Forellenfilets
verschiedenen Meerrettichsaucen

Gourmetplatte mit kaltem Bratenaufschnitt, Lütticher Leberpastete
dekoriert mit feinen Gürkchen und Radieschen

Pfälzer Krautsalat,
Blattsalate der Saison, Vinaigrette



Warm

Winzer Schinken

Bratkartoffeln



Dessert

Käseplatte mit deutschen Spezialitäten, Salzgebäck,
Brotkorb mit Stangenbrot und Partybrötchen
Bayerische Creme mit Früchten

Pro Person: 21,50 €



Kalt - warmes Büffet II



Kalt

Rustikale Platte mit französischer Salami und italienischer
Fenchelsalami,
zarter Kräuterlachsschinken, Schwarzwälder Schinken, garniert mit
Rohkost und Eierhälften
Geflügelplatte mit Entenbrust und Putenbrust im Honigmantel
Pouardenbrust mit Blattspinatfüllung
Geflügelcocktail
grüne Blattsalate der Saison, Vinaigrette, Farmersalat
Salat von grünen Bohnen, Karottensalat



Warm

Kalbfleisch, gedünstet
Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln
Wurzelgemüse



Dessert

Käseplatte mit deutschen Käsespezialitäten und Früchten
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person: 23,50 €



Kalt warmes Büffet III



Kalt

Räucherfischvariationen von Paprika- und Pfeffermakrelen,
wacholdergerauchten Forellenfilets und Räucherlachs, Sauce Aioli

Platte mit Crevetten

Cocktailsauce, Meerrettichsauce

Salatbüffet:

Grüne Blattsalate der Saison, Vinaigrette

Gurkensalat mit Kräuterschmant, Tomatenplatte mit Zwiebeln und
Eiern,

Waldorfsalat, Karottensalat in Zitronendressing



Warm

Filetpfanne von der Schweinelende

Mit Lauch und frischen Champignons

Kartoffelgratin



Käseplatte mit internationalen Hart- und Weichkäsen, Weintrauben

Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

Mousse au chocolat

Pro Person: 27,00 €



Italienisches Büffet I



Pasta Büffet

Spaghetti

Tortelloni tricolore

Cappelletti Verdi

Con

Sauce Bolognese

Peperonata

(Paprikagemüse)

Sauce panna e prosciutto

(Sahne - Schinkensauce)



Insalata mista

(gemischte grüne Blattsalate)

Insalata di pomodori

(Tomatenplatte mit Basilikum)



Crema d'èsspresso

(Espressocreme)

Frutta

(Fruchtcocktail)

Pro Person: 20,00 €



Italienisches Büffet II



Antipasti misti

Mozzarella e pomodori - Tomaten mit Mozzarella, Balsamico

Peperoni grillati - gegrillte und eingelegte Paprika

Melanzane marinate - marinierte Auberginen

Zucchini marinate - eingelegte Zucchini

Prosciutto e melone - Landschinken mit Melonenspalten

Salame Milanese, Bresáola, Coppa affumicata

Mailänder Salami, getrocknetes Rindfleisch, geräucherter

Schweinekamm



Secondi piatti

Schweinerückensteak "Saltimbocca"

Petti di pollo ai funghi

Hähnchenbrustfilets mit frischen Pilzen

Contorni:

Tagliatelle, Risotto alla Milanese, Gnocchi di patate

Bandnudeln, gebratener Reis mit Safran, Kartoffelknödelchen

Insalata mista



Dolce

Tirami Su

Zabaione

Pro Person: 29,00 €



Italienisches Büffet III



Antipasti misti

Pomodori ripieni - gefüllte Tomaten mit Reis und Thunfisch
Gamberetti all'agro - marinierte Garnelen
Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Primi piatti:

Lasagne al salmone - Lachslasagne
Spaghetti con aglio e olio - Spaghetti mit Knoblauchöl



Secondi piatti

Scaloppine alla Milanese - Schweineschnitzel mit Tomaten -
Mozzarella
überbacken
Pollo al limone - Zitronenhähnchen

Contorni:

Patate, Riso, Insalata mista
- Rosmarinkartoffeln, Reis, gemischter Salat



Dolce

Panna cotta con macedonia
- Sahnecreme mit Fruchtsalat
Pane – Brotkorb

Pro Person: 32,50 €



Italienisches Büffet IV
Ein Streifzug durch die Toskana



Antipasti

Antipasti alla Casa

Verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses, Gemüse, Rohkost,
Pecorino mit Honig und italienische Rauchwurstspezialitäten



Primi piatti

Paglia e fieno

grüne und weiße Bandnudeln mit Pilz - Sahnesauce

Secondi piatti:

Pollo alla diavola

Teufelhähnchen

Arista fiorentina

Florentiner Braten, vom Schwein

Contorni

Tagliatelle, Risotto alla Milanese

Bandnudeln, gebratener Reis mit Safran

Spinaci gratinati, insalata mista con rucola

- gratinierter Spinat, gemischter Salat mit Rucola



Dolce

Crema all'amaretto, Macedonia

- Amaretto - Amaretti creme, frischer Fruchtcocktail

Pane - Brotkörbchen

Pro Person: 29,50 €



"Bella Italia"



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
mit Parmesan und frischen Champignons
Geraucher Thunfisch und Schwertfisch
an Pfefferrahm
Tintenfisch - Gemüsesalat



Hauptgerichte

Rinderschmorbraten in Barolo
an Parmesan - Polenta
Schweinefilet mit Tomaten Pesto
an Tagliatelle
Rucolasalat



Desserts

Käsebrett mit Weintrauben
Brotkörbchen
Erdbeer - Pfirsich - Tiramisu
Orangenblüten - Panna Cotta

Pro Person: 31,50 €



Mediterranes Büffet



Vorspeisen

Hackbällchen an Safransauce
Spinat - Tortilla
Meeresfrüchtesalat mit Oliven
Hausgebeizter Lachs mit Orangen - Kräuter - Beize
Gegrillte Rotbarbenfilets auf Fenchelsalat
Rosé gebratener Kalbsbraten mit
Kapern - Granatapfelvinaigrette



Hauptgerichte

Mariniertes Kaninchen mit Zucchini
Risotto
Poularden Brüstchen mit Feigenvierteln
Rosmarinkartoffeln
grüne Blattsalate
mit Streifen von Gurken, Tomaten und Paprika
Vinaigrette



Desserts

Käsebrett mit Weintrauben
Brotkörbchen
Orangenflan
Apfeltarte mit Vanillemousse

Pro Person: 32,50 €



Mediterrane Inselküche



Vorspeisen

Thunfischcarpaccio
mit Caponata

Gefüllte Tomaten mit Pecorino gratiniert

Tortilla



Hauptgerichte

Kalbsschnitzel

mit Artischockengemüse

Rosmarinkartoffeln

Kräuterhähnchen aus dem Ofen

Tomaten - Tagliatelle

Romanesco "Toskana"



Desserts

Käsebrett mit Weintrauben

Brotkörbchen

Crema Catalana

Schokoladenlasagne

Pro Person: 30,50 €



Elsässisches Büffet



Vorspeisen

Quiche Lorraine

Blätterteigtaschen mit Münsterkäse

Pasteten Variationen nach Art des Hauses
vom Kalb, Schwein und Hirsch
dekoriert mit Preiselbeersahne



Salatbüffet

Gurkensalat mit Kräuterschmand, Lauchsalat,
Tomatenplatte mit Zwiebeln und Eiern,
Blattsalate mit Karottenraspeln, Vinaigrette



Hauptgerichte

Hahn in Riesling, Spätzle

Wildschweinragout

hausgemachte Kartoffelknödel, Apfelrotkohl

Elsässische Käsevariationen mit Weintrauben

Brotkorb mit Stangenbaguette und Partybrötchen



Dessert

Mousse au chocolat

Apfelaufbau mit Vanillesauce

Pro Person: 29,00 €



Aus der badischen Küche



Suppe

nach Saison

Bärlauchcremesüppchen mit Croutons
alternativ: Kartoffelcremesuppe mit Kracherle



Kalt

Wachholdergeräucherte Bachforellenfilets
mit Sahnemeerrettich

Kopfsalat mit Sahnezitronensauce



Warm

Rheinzander in Sahnesauce,
in Butter geschwenkte Kartoffeln,
Kratzete mit Brägeli nach Bauernart
(Hähnchenteile, paniert, mit Bratkartoffeln und Speck)



Desserts

Regionale Käsespezialitäten mit Früchten
Brotkorb mit Stangenbaguette und Partybrötchen
Feine Schokoladencreme in Birnenhälften
Weincreme

Pro Person: 27,90 €



Landhausbuffet



Kalt

Graved Lachs mit Senf - Dillsauce

Schwarzwälder Bachforellenfilets

Heringssalat "Hausfrauen Art", Makrelenfilets

Sahnemeerrettich

Rauchwurstplatte, Kasseler, Nusschinken, Spanferkelschinken

rustikal dekoriert mit Eiern und Tomaten

Partyfrikadellen mit Kräuterschmand

Salatbuffet

Grüne Blattsalate, Karottensalat,

Krautsalat, feuriger Bohnensalat



Warm

Poularden Brüstchen in Riesling - Schalottenrahm

Kartoffelgratin



Dessert

Internationale Käsespezialitäten mit Trauben

Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

Moussevariationen mit Gebäck

Pro Person: 27,50 €



Festliches Büffet I



Kalt

Ganzer pochiertes Lachs, Räucherlachs, wacholdergeräucherte
Forellenfilets, Makrelenfilets, Heilbutt
Krabbensalat "Helgoland"
Partyfrikadellen mit Kräuterschmand
Tomatenplatte mit Kräutern, Eiern und Zwiebeln
Geflügelcocktail "Hawaii"



Warm

Schweinemedallions mit Champignonrahm
Kartoffelgratin
Hähnchenbrustfilets in Pfefferrahm
Spätzle
Blumenkohl mit Hollandaise,
Buttermöhren, Speckbohnen



Dessert

Große Käseplatte mit Weintrauben,
Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen
Mousse von weißer Schokolade
Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person: 30,00 €



Festliches Büffet II



Kalt

Tomatenplatte mit Mozzarella, Balsamico und Oliven
Mariniertes Gemüse nach Art des Hauses
Gebratene Auberginen in Knoblauchdressing, marinierte Zucchini,
gegrillte Paprika, eingelegte Champignons
Geflügelplatte mit Hähnchenschenkeln und
rose gebratener Entenbrust, Cumberlandsoße
Pikanter Pastasalat mit Pinienkernen,
Toscanasalat, Karottensalat



Warm

Lachsschnitten in Dijonsensauce, Tagliatelle
Schweinerückenmedaillons mit Balsamicozwiebeln
Schwenkkartoffeln



Dessert

Große Käseplatte mit Weintrauben
Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen
Vanilleflan mit Fruchtdekoration,
Tirami Su

Pro Person: 30,00 €



Gourmet Büffet



Kalt

Fischplatte mit pochiertem Lachs, graved Lachs, Schillerlocken
Forellenmousse, Sahnemeerrettich, Sauce Aioli
Wildterrinen an Apfel - Selleriesalat
Chicoreesalat mit frischen Champignons
und Orangen in Zitronen - Joghurtsauce
Saisonale Blattsalate mit Croutons
Kräutervinaigrette



Warm

Zanderfilet auf Meerrettichrahmsauce
Reis, Wildreis, Brokkoliröschen mit Mandelbutter
Rehbraten an Rotweinjus
Kartoffelknödel und Apfelrotkohl



Dessert

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Stangenbaguette und Partybrötchen
Erdbeer - Rhabarbermousse
Nougatmousse mit Mangospalten

Pro Person: 36,00 €



Schlemmer Büffet



Kalt

Geräucherte Gänsebrust an Linsensalat
Cantaloupe Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Mini Putenrouladen mit Backpflaumen
Mousse von der Räucherforelle und Geflügelleber
auf Lollo Rosso mit Walnüssen
Porreesalat mit Früchten
Esterhazysalat mit Meerrettichdressing



Warm

Frisches Lachsfilet mit mediterranem Gemüse
Ofenkartoffeln
Schweinemedallions in Champignonrahm,
hausgemachte Spätzle
Buttermöhren, Brokkoliröschen, Blumenkohl



Dessert

Internationale Käseauswahl
Brotkorb mit Stangenbaguette und Partybrötchen
Creme Caramel
Eisparfaitvariationen, Gebäck

Pro Person : 33,00 €



Schlemmertafel



Vorspeisen

Lachsfilet im Ciabattamantel
an Blattsalaten
Entenbrust an Trauben - Orangen - Chutney



Hauptgerichte

Jungschweinkaree mit Rhabarberkompott
Waldpilzen und Gemüse
Gratinierte Gemüse
Kross gebratener Lachs auf
Tomaten - Tagliatelle



Desserts

Käseplatte mit Weintrauben
Brotkörbchen
Griesflammerie mit Orangenspalten
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Pro Person: 31,50 €



Prickelnde Leidenschaft



Suppe

Rahmsuppe von Brunnenkresse



Kalt

Festliche Fischplatte mit ganzem Stör, Räucherlachs
Forellenfilets und hausgemachter Fischterrine

Sahnemeerrettich

Hirschschinken aus dem Buchenrauch an Babybirnen
mit Preiselbeermousse



Warm

Hähnchenbrüstchen in Senfsauce

Blattspinat und Basmatireis

Waller mit Paprika

Schwenkkartoffeln



Dessert

Käseplateau mit Weintrauben

Brotkörbchen mit gemischten Partybrötchen

Tirami Su von Weinbergpfirsichen

Palatschinken mit Beerenfüllung an Weincreme

Pro Person: 34,50 €



Fleischgerichte - fertig gegart und portioniert

	Pro Person
Pfannengyros	8,00 €
Jägerpfanne mit Schweinfleisch und frischen Champignons	9,40 €
Filetpfanne mit Lauch und frischen Champignons	13,00 €
Pfälzer Platte mit Leberknödeln, Rippchen und Rauchfleisch mit Weinkraut	12,00 €
Schweine - Grillhaxe	8,40 €
Spanferkelbraten	11,00 €
Frikadelle, 120 g	3,50 €
Schweineschnitzel, 200 g	4,50 €
Schweineschnitzel, 180 g	4,20 €
Schweineschnitzel, 100 g	3,50 €
Bratwürste aus eigener Herstellung	Tagespreis
Fleischkäse	Preis/Kilo
	12,30 €



Fleischspezialitäten - fertig gegart

Vom Schwein

Preis pro Person

Bayrischer Schweinekrustenbraten	9,40 €
Schweinebraten mit Senf - Zwiebel - Kräuterfüllung	9,10 €
Knoblauchbraten	8,70 €
Argentinischer Rahmbraten	8,70 €
Prager Saftschinken	8,40 €
Schweinerückenbraten mit Champignonfüllung	9,50 €
Rollbraten mit Brokkolifüllung	9,70 €
Rollbraten mit Schinken - Käsefüllung	9,70 €
Rollbraten gefüllt mit Mett	9,10 €
Pusztabraten mit frischem Paprika und Pilzen	9,20 €
Filet natur	11,20 €
Filet gefüllt	13,20 €
Grillschinken (ab 15 Personen)	10,00 €
Schweinefilet im Wirsingmantel	13,00 €
Vom Geflügel	
Geschmorter Hahn in Rieslingrahm	9,10 €
Rotweinhuhn mit Perlzwiebeln	9,30 €
Hühnerfrikassee mit Champignons	9,10 €
Gebratenes Perlhuhn an Gemüsejulienne	12,00 €
Pouardenbrust an Pfefferrahm	9,70 €
Maispouardenbrüstchen an Estragonrahm	10,00 €
Gebratene Barbarie - Entenbrust	13,00 €
Gegrillte Entenkeulen "Winzerart"	12,00 €



Fleischgerichte - fertig gegart

Vom Kalb

Preis pro Person

Kalbsrahmbraten	10,00 €
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"	10,40 €
Wiener Schnitzel	10,00 €
Kalbstafelspitz	10,70 €
Kalbsrahmgulasch	9,50 €
Geschmorte Kalbshaxe	9,50 €
Ossobuco - Kalbshaxenscheiben italienische Art	10,60 €

Vom Rind

Preis pro Person

Rinder - Zwiebelbraten	9,70 €
Burgunderbraten	9,70 €
Rinderschmorbraten	9,70 €
Klassischer Sauerbraten	9,90 €
Rheinischer Sauerbraten	10,00 €
Ochsenbrust mit Meerrettich	9,70 €
Rindertafelspitz	10,00 €
Zigeunergulasch vom Rind	8,00 €
Rinderrouladenbraten	9,30 €
Rindergeschnetzeltes "Boeuf Stroganoff"	9,10 €



Vom Wild	Preis pro Person
Hirschgulasch mit Pfifferlingen	11,70 €
Hirschkalbsbraten, Rahmsauce	13,00 €
Rehkeule in Kräuterjus	13,40 €
Rehrücken in Burgundersauce	15,00 €
Kaninchen, zerlegt, in Estragonrahm	13,00 €
Hirschmedaillons mit Preiselbeer - Pfeffersauce	13,00 €
Wildschweinragout in Spätburgundersauce	11,40 €
Wildschweinschulter in Pfifferlingrahm	12,40 €
Wildschweinrücken, Barolosauce	13,30 €

Vom Fisch	Preis pro Person
Lachsschnitzel in Dijonsensauce	11,40 €
Lachsfilet an Meerrettichschaum	11,40 €
Lachsfilet mit Calvados	11,40 €
Seeteufelmedaillons auf Brokkolisauce	13,40 €
Lachsforellenfilets an Bärlauchsauce	11,40 €
Zanderröllchen mit Flusskrebse gefüllt	11,30 €
Seezungenfiletröllchen in Fischsud gedämpft, in Dillrahm	11,00 €

Vom Lamm	Preis pro Person
Lammkeule "provenzalisch"	11,40 €
Lammrücken mit Kräuterfüllung	15,30 €
Lammhaxen in Barolojus	10,40 €
Lammkoteletts, abgelöscht mit Chardonnay	10,40 €
Lammschulter in kräftiger Knoblauchsauce	11,00 €
Lammmedaillons "Athen", mit Tomaten und Schafskäse, Knoblauch	15,40 €



Beilagen	Preis / Portion
Kartoffelgratin	3,70 €
Salzkartoffeln	2,50 €
Bratkartoffeln	3,70 €
Semmelknödel	3,00 €
Risotto	3,60 €
Spätzle	2,50 €
Butternudeln	2,40 €
Gemüseplatte: Speckbohnen, Blumenkohl, Karotten	5,00 €
Brokkoli mit Mandelbutter	3,80 €
Meerrettich	2,80 €
Rotkohl	2,90 €
Sauerkraut	2,90 €
Suppen	
Markklößchensuppe	4,70 €
Lauchcremesuppe	4,40 €
Kartoffelcremesuppe	4,40 €
Waldpilzcremesuppe	4,60 €
Eintöpfe	
Chili con Carne	5,00 €
Bohneneintopf mit Speck	4,80 €
Gemüseintopf	4,80 €
Linseneintopf mit Speck	5,00 €
Erbseneintopf mit Speck	5,00 €
Gulaschsuppe	5,10 €

Bitte bestellen Sie Brot oder Brötchen separat zu Ihrem Eintopf dazu.



Salate

Täglich frisch, aus eigener Herstellung und ohne Konservierungsstoffe	Preis / Kilo
Pfälzer Kartoffelsalat (mit und ohne Speck)	8,40 €
Ostfriesischer Kartoffelsalat	8,90 €
Eiersalat	7,40 €
Lauchsalat	9,40 €
Hähnchen - Curry - Reissalat	9,40 €
Reissalat mit Erdnüssen	8,40 €
Maissalat mit Schnittlauch - Sahnedressing	8,00 €
Maissalat mit Paprika und Schafskäse	9,20 €
Grüner Bohnensalat	7,00 €
Kidneybohnenalat	7,00 €
Gurkensalat	7,00 €
Karottensalat	8,00 €
Krautsalat	8,00 €
Waldorfsalat	8,40 €
Farmersalat	8,40 €
Wurstsalat	9,00 €
Käse - Zwiebelsalat	9,70 €
Nudelsalat	8,80 €
Tortellinisalat	10,70 €
Geflügelsalat	11,80 €
Grüne Pflücksalate nach Saison	Tagespreis



Salate

Preis / Kilo

"Sombbrero" - Salat Kidneybohnen, Gurken, Karotten, Mais, Zwiebeln und Paprika in Jogurt-Sahnedressing	8,50 €
Gemüsesalat "Royal" Karottenstreifen, Gemüsemais, Zuckerschoten, chinesischen Speisepilzen , Paprika	8,50 €
"Paradiso" - Salate Pfirsichen, Gemüsemais, chinesischen Speisepilzen, Ananas, rotem und grünem Paprika	8,50 €
"Esterhazy" - Salat Karottenstreifen, Lauchröllchen Selleriestreifen	8,50 €
"Toskana" - Salat Gurken, Kidneybohnen, Lauch Radieschenscheiben	10,00 €
"Kreta" - Salat Zucchini, rotem und grünem Paprika Mais und Zwiebeln	9,00 €
Gurken - Krabbensalat in Jogurt – Dressing	8,50 €
Meeresfrüchtesalat "Neptun"	15,75 €
Elsässer - Käsesalat Käse, Tomaten, Eiern, Putenbruststreifen Sellerie, Schnittlauch	12,50 €
Broccolisalat Kochschinken, Zwiebeln, Mais, Eiern in Jogurt - Sahnedressing	13,15 €



Desserts

Preis pro Person

Mousse von Erdbeeren und Rhabarber	4,20 €
Mousse von feinsten Zartbitterschokolade	4,20 €
Mousse von weißer Schokolade	4,20 €
Vanillemousse	4,20 €
Haselnussmousse	4,20 €
Pflaumen - Holunderflammerie	4,00 €
Mascarponecreme mit hausgemachten Cantuccine	5,00 €
Weinbergpfirsichmousse	4,70 €
Zimtmousse mit Portweifeigen	5,40 €
Bayerische Creme mit Orangenaroma	4,30 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	5,00 €
Fruchtsalat von saisonfrischen Früchten	5,00 €
Hausgemachte Parfait Variationen	5,00 €
Tirami Su	5,00 €
Lasagne von weißer und schwarzer Schokolade	5,10 €



Kalte Platten

Preis / Person

Räucherfischplatte "rustikal"

Räucherlachs, wacholdergeräucherten Forellenfilets,
Pfeffermakrelenfilets,
graved Lachs und Räucheraal Sahnemeerrettich

11,00 €

Räucherfischplatte "Neptun"

pochierter frischer Lachsseite, Räucherlachs, Stremellachs-
Konfekt, Forellenfilets, Schillerlocken, Makrelen, geräuchertem
Heilbutt, Sahnemeerrettich, Aioli

13,50 €

Krabbencocktail

7,40 €

Meeresfrüchtesalat

9,00 €

Bratenplatte

kaltem Schweinerücken, Roastbeef, rosa gebraten, Kräuter -
Kassler, garniert mit Mixed Pickles und Cocktailtomaten

6,40 €

Geflügelplatte

Maispoulardenschenkeln, geräucherter Putenbrust,
Poulardenbrust mit Blattspinatfüllung, Barbarie -Entenbrust

8,50 €

Käsebrett mit mindestens fünf gemischten Käsespezialitäten
aus diversen Ländern Europas, Trauben und Butter

7,50 €

Brotkorb, z. B. Baguette, gemischten Partybrötchen

2,90 €



Häppchen

Halbes belegtes Brötchen, gemischter Belag, liebevoll garniert	2,70 €
Blätterteigteilchen mit Schafskäse, Schinken - Käse, Brokkoli, Mais - Paprika, Lauch	2,20 €
Gemüsekekuchen vom Blech, pro Blech (ca. 12 Portionen)	
Zwiebel - Rahm	46,00 €
Schinken - Lauch	46,00 €
Quiche Lorraine	51,00 €
Mini Tartletts, Fingerfoodgröße, Preis pro Stück: mit Speck - Käse, Zwiebel - Käse, Champignons - Kräutern, Ratatouille oder Brokkolifüllung	3,00 €
Minipastetchen mit Lachscreme oder Kräutercreme, pro Stück	2,20 €
Käsespießchen mit Früchten, Stück	2,50 €
Gefüllte Eierhälften, Stück	2,50 €
Minifrikadelle auf Gurkenscheibe, Maiskölbchen, Stück	2,40 €
Melonenwürfel mit Landschinken, Portion	3,00 €
Cocktailtomaten - Mozzarellaspießchen, Stück	2,80 €
Pumpernickeltaler mit Käsestern, Stück	1,50 €
Crêperoulade mit Kräuter - Cremefraiche und Räucherlachs	3,20 €



Garnelenspießchen, Stück	
alternativ: Garnelenpalme (ab 20 Personen), p. Person:	5,50 €
kleines Gurkenschiffchen	
mit Kräuterschmand und Crevetten	3,00 €
Puten - Anansspießchen, Stück	3,00 €
Zarte Lachskreationen mit grünen und schwarzen Oliven und Anansstückchen, Stück	3,50 €
Räucherlachspralinen, Stück	3,00 €
Konfekt von Kochschinken mit Kräuterfrischkäse auf Pumpnickeltaler, Stück	2,30 €
Pflaume im Speckmantel, Stück	2,00 €
Medaillons von der Schweinelende mit Brokkolipüree, Stück	4,30 €
Entenbrustfilet, rosé gebraten mit Mangoscheibe, Stück	4,30 €



Canapés - für Ihren Sektempfang

-) Auf hausgebackenem Stangenweißbrot, belegt mit frischem Salat und
-) Räucherlachs, graved Lachs
-) wacholdergeräucherten Forellenfilets
-) hausgemachter Fischterriner
-) Heilbutt, Räucheraal
-) Crevetten mit Meerrettichcreme
-) Gekochtem Pariser Schinken
-) Italienischem Landschinken, Lachsschinken
-) Kräuter - Schweinebraten, gebratene Schweinemedallions
-) Geräucherter Putenbrust
-) Scheiben von gebratener Barbarie - Entenbrust
-) Roastbeef, rosé gebraten
-) Französischem Camembert, Hartkäse
-) Frischkäsecreme mit Kräutern, Paprika oder Nüssen
-)

Preis pro Stück: 3,50 €

Alle Canapés sind mit den passenden Garnituren liebevoll dekoriert und werden auf Spiegeln oder Tablett mit Spitzendeckchen angerichtet.

Mindestbestellmenge: 30 Stück

Unser Angebot für Sie

In der Zusammenstellung:

Räucherlachs, Forellenfilets, Landschinken, Putenbrust, Camembert,
5 Stück, Preis gesamt: 15,00 €

Mindestabnahme: 30 Stück.



Alles aus einer Hand

Die GeschirrpPreisliste betrifft unsere Kunden, die nur Geschirrtteile von uns ausleihen. Bei Speisenbestellungen ist als Serviceleistung die Leihe des Speisegeschirrs inklusive Spülen inbegriffen. Eine eventuelle Kaffeegedeck- und Gläserleihe würde gesondert berechnet werden.

Wir liefern für Ihre Feste auch das Equipment:
Geschirr, Bestecke, Gläser, Tischwäsche und Dekorationsmaterial,
sowie Servicepersonal.

Personal

Bedienung, Buffetkraft Std.	22,00 €
Koch Std.	48,50 €

Leihgebühren

Besteck: Messer und Gabel, ungereinigt zurück pro Teil	0,50 €
Suppenlöffel, ungereinigt zurück pro Teil	0,25 €
Teller, ungereinigt zurück pro Teil	0,50 €
Gläser, ungereinigt zurück pro Teil	0,50 €
Schüssel, ungereinigt zurück pro Teil	2,00 €
Tischdecke, rechteckig, ungereinigt zurück, pro Teil	6,00 €
Stehischhuse mit Schleife, ungereinigt zurück, pro Teil	9,50 €
2 Stück Bierbankhussen, ungereinigt zurück	16,00 €
1 Stück Biertischhuse, 0,50 cm Breite, ungereinigt zurück	8,00 €
1 Stück Biertischhuse, 0,70 cm Breite, ungereinigt zurück	9,00 €
Tischdekoration Preis je nach Absprache	
Stehbiertisch pro Tisch	8,00 €
Biergarnitur, Tisch, zwei Bänke pro Garnitur	10,00 €
Kaffeegedeck, weiß oder bunt pro Gedeck	1,30 €
Kaffeetherme, pro Tag	25,00 €



Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen:

Bitte lesen Sie unsere Geschäftskonditionen in Ruhe durch.

Sobald Sie unsere Angebote in Anspruch nehmen, akzeptieren Sie unsere Bedingungen. Weitere Vereinbarungen, die diese Bedingungen abändern oder ergänzen, sind nur in schriftlich getroffener Form gültig.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Für unsere Büffets liefern wir auf Wunsch ebenfalls die erforderlichen Tischrechauds inklusive Brennpaste mit.

Pro nachgelieferter Brennpaste berechnen wir 3,00 €

Wir liefern Ihr Büffet ins Haus - ab einem Auftragswert von 200,00 €

Bei geringeren Aufträgen bitten wir um Selbstabholung.

Bei Anlieferung von Kleinaufträgen durch uns erlauben wir uns eine Pauschale von 20 % des Auftragsvolumens zu erheben.

Für Lieferungen im Raum von 10 Kilometern berechnen wir An- und Abfahrt pauschal mit 30,00 €

Darüber hinaus betragen die An- und Abfahrtskosten pauschal 50,00 €

Die von uns zur Verfügung gestellten Gegenstände (Gläser, Geschirr, etc.) bleiben unser Eigentum und sind in ordnungsgemäßen Zustand zurückzugeben. Mietgegenstände sind am vereinbarten Abholtag zur Zahlung fällig.

Fehlende oder vom Kunden beschädigte Teile werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Die uns erteilten Aufträge bestätigen wir in der Regel schriftlich. Sollte aus zeitlichen Gründen eine schriftliche Auftragsbestätigung nicht möglich sein, kommt der Liefervertrag auch durch die mündliche oder fernmündliche Annahme durch uns zustande.



Aufträge können bis 10 Tage vor Auftragsdatum kostenfrei storniert werden. Erfolgt ein späterer Rücktritt, werden die bis dahin angefallenen Kosten in Rechnung gestellt.

Bei Änderung oder Rücktritt innerhalb von 2 Werktagen vor Auftragsdatum ist der volle Gesamtbetrag zu zahlen.

Die genaue Personenzahl Ihrer Bestellung ist spätestens 6 Tage vor dem Auftrag durchzugeben. Spätere Personenminderungen können wir nicht mehr akzeptieren.

Bitte zahlen Sie den Rechnungsbetrag bei Lieferung oder am Tag darauf bar.

Unser Personal ist inkassoberechtigt. Für Rechnungskunden fallen bei Nichtbezahlen monatlich 3 % Zinsen plus Mahngebühren an.

Dieses Prospekt ist gültig ab 01.11.2013. Der Gerichtsstand ist Weinheim.

Unsere Küche - Catering- und Eventservice
Bernd Jaschutschik
Am Sägewerk 9
68526 Ladenburg

Sparkasse Rhein Neckar Nord
IBAN: DE91 6705 0505 0066 003469

BIC:MANSDE 66 XXX

Volksbank Rhein Neckar
IBAN: DE39 6709 0000 0044 017407

BIC:GENOPE 61 MA2