

Schmeck den Süden  
*Gastronomie*  
Baden-Württemberg

Restaurant  
Ratsstuben

# Cateringservice

aus der Region...



# Restaurant Ratsstuben

## KALT-WARMES BUFFET I

### VORSPEISE

MOZZARELLAKÄSE auf Tomaten mit frischem Basilikum und Vinaigrette

HAUSGEBEIZTER LACHS mit Senf-Dillsauce

GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich

HONIGMELONE mit geräucherten Schwarzwälder Schinken

SHRIMPS IN COKTAILSAUCE

PROVENZIALISCHES GEMÜSE mit Kräutern mariniert

VITELLO TONATO Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

GEFLÜGELSALAT

CARPACCIO VON GEMÜSE an Joghurt-Knoblauchsauce

dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### SUPPE

FESTTAGSSUPPE Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Maultaschen und Grießklößchen  
(wird serviert)

### HAUPTGERICHT

ROASTBEEF am Stück gebraten

GANZES SCHWEINEFILET im Kräutermantel

KALBSHAXE

LAMMKEULE aus dem Ofen

POULARDENBRUST

LACHSFILET an Riesling-Dillsauce

dazu

FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON, KARTOFFEL-GRATIN, HANDGESCHABTE SPÄTZLE, SEMMELKNÖDEL BASMATIREIS und DIVERSE SAUCEN

### DESSERT

WEISSES UND BRAUNES MOUSSE mit frischen Früchten garniert

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

ROTE GRÜTZE von Waldbeeren mit Sahne

HAUSGEMACHTES TIRAMISU und PANNA COTTA

EISPARFAITS mit Fruchtsaucen

KÄSEBRETT großes Angebot an verschiedenen Käsesorten

zzgl. MwSt.

€ 32.60 / p.P.

## KALT-WARMES BUFFET II

### VORSPEISE

HAUSGEBEIZTER LACHS mit Senf-Dillsauce  
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich  
„ VITELLO TONATO“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
TAFELSPITZSÜLZE mit Schalottenvinaigrette  
ROASTBEEF rosa gebraten mit Sauce Remoulade  
SHRIMPS in Knoblauch-Kräuter marinade  
WALDORFSALAT  
GEFLÜGELSALAT  
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### SUPPE

KALBSFLEISCHCREMESUPPE mit Brätklößchen  
(wird serviert)

### HAUPTGERICHT

SCHWEINEFILET am Stück gebraten im Spinatmantel  
ROASTBEEF im Kräutermantel  
POULARDENBRÜSTCHEN auf Waldpilzragout  
ZANDER und LACHS aus dem Kräutersud  
LAMMRÜCKEN auf Albheu gebraten  
dazu  
FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON, KARTOFFEL-GRATIN, HANDGESCHABTE  
SPÄTZLE, SERVIETTENKNÖDEL, KRÄUTERREIS und DIVERSE SAUCEN

### DESSERT

WEISSES UND BRAUNES MOUSSE mit frischen Früchten garniert  
ZITRONEN-JOGHURT TERRINE mit Beerenragout  
CREME CARAMEL  
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL  
HAUSGEMACHTE TIRAMISUSCHNITTEN

zzgl. MwSt.

€ 32.80 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## RUSTIKALES BUFFET

### VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER LACHS, GERÄUCHERTE FORELLENFILETS,  
GEÄUCHTERTE MAKRELENFILETS an Senf-Dillsauce  
HONIGMELONE mit geräucherten Schwarzwälder Schinken und gekochten Hinterschinken  
DÜNNE SCHEIBEN VOM TAFRELSPIZ mit Kräutervinaigrette mariniert  
BAUERN Salat „ NACH ART DES HAUSES“ Putenbruststreifen, Paprikascheiben,  
Frühlingszwiebeln an Champignon-Speck-Marinade  
ROHKOSTSALATE, KARTOFFELSALAT und BLATTSALATE der Saison  
mit zwei verschiedenen Dressings  
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### HAUPTGERICHT

LACHSFILET AN RIESLINGSAUCE  
KNUSPRIG GEBRATENE SPANFERKELKEULE in Biersauce  
PUTENBRUST „ WINZERIN ART „ mit Traubensauce  
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN geschmelzt an Trollingersauce  
dazu  
FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON, KARTOFFEL-GRATIN, HANDGESCHABTE SPÄTZLE  
und SEMMELKNÖDEL

### DESSERT

OMAS ROTE BEERENGRÜTZE  
MARMORIERTER BAYERISCHER CREME mit Früchten garniert  
APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
KARAMELCREME

zzgl. MwSt.

€ 28.90 / p.P.



# Restaurant Ratsstuben

## SPEZIALITÄTENBUFFET AUS DEM SCHWABENLÄNDLE

### VORSPEISE

SÜLZE VOM OCHSENSCHWANZ mit Schalottenvinaigrette  
MARINIRTER OCHSENMAULSALAT  
KLEINE MAULTASCHEN an Vinaigrette mit Radieschenstiften ( Porzellantellerchen )  
FLEISCHKÜCHLE auf Kartoffelsalat ( Porzellantellerchen )  
GERÄUCHERTES FORELLENFILET und LACHSFORELLENFILET aus dem Körschtal mit  
Sahnemeerrettich  
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### SUPPE

FESTTAGSSUPPE Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Maultaschen und Grießklößchen (wird serviert)

### HAUPGERICHT

KNUSPRIGE, PIKANT GEFÜLLTE KALBSBRUST  
GESOTTENTER TAFELSPITZ an Meerrettichsauce  
FILETS VOM BACHSAIBLING auf Blattspinat  
KASSLER HALS mild geräuchert  
ZWIEBELROSTBRATEN auf Filderweinkraut  
dazu  
HANDGESCHABTE SPÄTZLE, SCHUPFNUDELN, WECKKNÖDEL, PETERSILIENKARTOFFELN  
FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON,  
FEINE TROLLINGERSAUCE und PIKANTER BRATENSAFT

### DESSERT

OFENSCHLUPFER mit Vanillesauce  
ZWETSCHGENMOUSSE mit marinierten Zwetschgen  
GRIEBFLAMMERIE mit Beerenragout  
APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce  
SALAT VON FRISCHE FRÜCHTEN

zzgl. MwSt.

€ 29.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## SCHWÄBISCHE MENÜVORSCHLÄGE

BIS AUF DEN HAUPTGANG WERDEN ALLE SPEISEN SERVIERT

### SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE mit MAULTASCHEN	€ 3,20
SCHWÄBISCHE HOCHZEITSUPPE	€ 3,40
RINDERKRAFTBRÜHE mit Kräuterflädle	€ 3,00
KALBFLEISCHCREMESUPPE	€ 3,70

### SALATE

SALATTELLER DER SAISON	€ 3,30
BLATTSALATE DER SAISON mit Croutons und Speckwürfelchen	€ 3,90

### HAUPTGERICHTE

BRATENPLATTE Schweinebraten, Rinderbraten und Kalbsbraten mit frischen Rahmchampignons dazu Marktfrisches Gemüse der Saison, handgeschabte Spätzle, Kartoffel-Gratin, kleine Semmelknödel, Rahmsauce und Kalbsjus, Burgundersauce vom Buffet	€ 16,90
SCHWEINELENDCHEN mit Austernpilzen und frischen Champignons dazu marktfrisches Gemüse der Saison, handgeschabte Spätzle, sahniges Kartoffel-Gratin, Kartoffelkroketten, Rahmsauce vom Buffet	€ 18,90

### DESSERT

DESSERTTELLER Schokoladen- Mousse, weißes Mousse, Limetten-Joghurt-Terrine mit Fruchtspiegel und Früchten	€ 4,90
Salat von frischen Früchten mit hausgemachten Frucht Mousse	€ 4,80

# Restaurant Ratsstuben

## FINGERFOOD I

### KALTE GERICHTE

FLEISCHKÜCHLE auf Kartoffelsalat ( Porzellantellerchen serviert )  
KLEINE MAULTASCHEN mariniert  
MARINIERTES GEMÜSE  
SCHWEINELENDCHEN fein garniert  
POULARDE garniert  
BAUERN Salat  
Salat vom Tafelspitz  
GEFLÜGEL Salat  
verschiedene Brotsorten

### WARME GERICHTE

GEBRATENER REIS mit Gemüse und Putenbruststreifen  
FISCHSPIESSCHEN  
HÄHNCHEN OBERKEULE  
GEMÜSE-QUICHE  
RAHMDEIE  
GEMÜSESPIESS  
LAMMSPIESSCHEN  
KLEINES SCHWEINERÜCKENSCHNITZEL paniert mit Kartoffelsalat

### DESSERT

MELONENCOCKTAIL  
GESCHNITTENE OBSTSPALTEN auf einer Platte dekoriert  
MINIBLECHKUCHEN

zzgl. MwSt.

€ 19.90 / p.P.

## FINGERFOOD II

### CANAPEËS FEIN BELEGT MIT:

ROSA GEBRATENE ROASTBEEFSCHEIBEN  
HAUSGEBEIZTEN LACHS Sahnemeerrettich  
FORELLENFILET aus dem Wacholderrauch  
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN  
TOMATE-MOZZARELLAKÄSE  
SHRIMPS in Cocktailsauce  
LUFTGETROCKNETE SALAMI mit Cornichons

### WARME GERICHTE:

LAMMRAGOUT mit Gemüsewürfelchen  
POULARDENBRUST auf Ratatouille – Gemüse  
GESCHNETZLETES vom SCHWEINEFILET  
FISCHRAGOUT in Dillsahnesauce  
VERSCHIEDENES GEMÜSE pikant  
CHAMPIGNONS mit roten Zwiebeln  
KLEINE MAULTASCHEN auf Blattspinat  
PIKANTE MAISBÄLLCHEN  
HAUSGEMACHTE QUICHE LORRAINE  
KÄSE-SPINAT SCHNECKENNUDELN  
dazu  
SCHWENKKARTOFFELN MIT ROSMARIN

### ETWAS SÜSSES ZUM DESSERT

ANANASSPIESSCHEN mit Limettensauce  
GRIESSFLAMMERIE mit Beerengrütze  
WINDBEUTELCHEN mit cremiger Füllung  
CREME KARAMELL

zzgl. MwSt.

€ 21.90 / p.P.



# Restaurant Ratsstuben

## SCHLEMMERBUFFET

### VORSPEISE

VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN mit Senf-Dillsauce und Meerrettich  
(Lachs, Forellenfilet, Makrele)

RINDFLEISCHSALAT mit Gurkenstreifen an Sauce Vinaigrette

HONIGMELONE mit geräucherten Schwarzwälder Schinken und gekochten Hinterschinken

PROVENZIALISCHES GEMÜSE mit Kräutern mariniert

GEFLÜGELSALAT

TAFELSPITZSÜLZE mit Radieschenscheiben und Sauce Vinaigrette

BUNTE SALATAUSWAHL mit zwei verschiedenen Dressings

dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### HAUPTGERICHT

KALBSHAXENSCHNITZELN

KALBSRAGOUT im Kräuterflädle gefüllt

SCHWEINEFILET am Stück gebraten

SPANFERKELKEULE

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN

dazu

FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON, KARTOFFEL-GRATIN, HANDGESCHABTE  
SPÄTZLE, SEMMELKNÖDEL und DIVERSE SAUCEN

### DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

PANNA COTTA

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

BAYERISCHE CREME mit Früchten garniert

APFELSTRUDEL mit Vanille-Sauce

LIMETTENTERRINE mit Himbeersauce

zzgl. MwSt.

€ 29.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## BUFFET VOM GRILL

### VORSPEISE

TOMATE MIT MOZZARELLAKÄSE mit frischem Basilikum und Olivenöl

VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN mit Senf-Dillsauce und Meerrettich (Lachs, Forellenfilet, Makrele)

HONIGMELONE mit geräucherten Schwarzwälder Schinken und gekochten Hinterschinken

BAUERN Salat „ NACH ART DES HAUSES“

KRABBENCOCKTAIL

ANTI PASTI eingelegtes mediterranes Gemüse

GEFLÜGELSALAT

DÜNNE SCHEIBEN vom TAFELSPITZ an Sauce Vinaigrette

BUNTE SALATAUSWAHL mit zwei verschiedenen Dressings  
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

### HAUPTGERICHT

SCHWEINEMEDAILLONS

TOURNEDOS

LAMMKOTELETTE

DUETT von ZANDER und LACHS auf Blattspinat

POULARDENBRUSTFILET

GEMÜSETEIGTASCHEN AUF TOMATENMUS

dazu

FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON, KARTOFFEL-GRATIN, HANDGESCHABTE SPÄTZLE, SEMMELKNÖDEL, PETERSILIENKARTOFFELN und DIVERSE SAUCEN

### DESSERT

GRIEBFLAMMERIE mit Waldbeeren

VARIATION VON MOUSSE

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN

HAUSGEMACHTES TIRAMISU und PANNA COTTA

LIMETTENTERRINE mit Himbeeren

zzgl. MwSt.

€ 33.80 / p.P.

## MEDITERRANES BUFFET

### VORSPEISE

MOZZARELLAKÄSE mit Tomaten und Basilikum  
RUCOLASALAT mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen  
ANTIPASTI  
( Marinierte Champignons, getrocknete Tomaten,  
eingelegte Zucchini und Auberginen, Oliven,  
Artischocken, Sardinen, Makrelen )  
MEERESFRÜCHTESALAT  
VITELLO TONNATO  
MARINIERTE SCAMPIS  
GERÄUCHERTER und GEBEIZTER LACHS  
ROHKOSTSALATE und italienische Salatdressings  
für reichlich italienisches Brot ist gesorgt.

### HAUPTGERICHT

LAMMKEULE aus dem Backofen vom Alb Lamm  
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA  
RINDERLENDE am Stück gebraten  
DÜNNE KALBSRÜCKENSCHNITZEN in der Käse-Eihülle  
auf Tomaten-Tagliatelle  
FILETS von der DORADE auf Blattspinat  
BOEF BOURGIGNON  
mediterranes Gemüse, Tagliatelle, Kartoffel-Gratin, Rosmarinkartoffeln  
diversen Saucen

### DESSERT

TIRAMISU, MOUSSE AU CHOCOLATE  
OARGENPARFAIT, PANNA COTTA  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
CREME CARAMEL  
KÄSEBRETT mit Trauben, Früchten und Oliven

zzgl. MwSt.

€ 33.90 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## MEDITERRANES / DEUTSCHES BUFETT

### VORSPEISE

HAUSGEBEIZTER LACHS mit Senf-Dillsauce  
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich  
" VITELLO TONNATO „ Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
MARINIERTE SHRIMPS  
TOMATEN MOZZARELLAKÄSE in Basilikummarinade  
EINGELEGTES ITALIENISCHES GEMÜSE ( Zucchini, Auberginen,  
Champignons, Paprika, Oliven )  
ROHKOSTSALATE, BLATTSALATE mit italienischem Dressing

### HAUPTGERICHT

ROASTBEEF am Stück gebraten  
GANZES SCHWEINEFILET im Kräutermantel  
KÖRNERPOULARDENBRUST auf Waldpilzragout  
LACHSFILET und ZANDERFILET auf Blattspinat  
DÜNNE KALBSRÜCKENSCHNITZEN in der Käse-Eihülle  
auf Tomaten-Parpadelle  
Frisches Marktgemüse der Saison, Kartoffel-Gratin,  
handgeschabte Spätzle, Semmelknödel, Reis  
und diverse Saucen

### DESSERT

WEISSES und BRAUNES MOUSSE mit Früchten garniert  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
HAUSGEMACHTES TIRAMISU, PANNA COTTA,  
EISPLATTE  
KÄSEBRETT mit Trauben, Früchten und Oliven

zzgl. MwSt.

€ 33.80 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## HOCHZEITS BUFFET

### VORSPEISE

MOZZARELLA KÄSE mit Tomaten und Basilikum  
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich  
SHRIMPS im Gläschen  
ANTIPASTI ( marinierte Champignons, getrocknete Tomaten,  
eingelegte Zucchini und Auberginen, Oliven, Artischocken )  
RUCCOLASALAT mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkerne,  
HONIGMELONE mit rohem Schwarzwälder Schinken  
BUNTE SALATAUSWAHL ( Gurkensalat, Roter Rettichsalat,  
Möhrensalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat)  
verschiedene Blattsalate, Hausdressing, Sauerrahmkräuterdressing  
für reichlich verschiedenes Brot ist gesorgt.

### HAUPTGERICHT

SCHWEINEFILET am Stück unter der Kräuterkruste  
ROASTBEEF am Stück gebraten medium  
POULARDENBRUST auf Waldpilzragout  
PIKANT GEFÜLLT KALBSBRUST  
LACHS UND ZANDERFILET auf Blattspinat  
GEMÜSE DER SAISON ( Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Zucchini, Blattspinat )  
handgeschabte Spätzle, Kartoffel-Gratin,  
Basmatireis, Lembergersauce, Rahmsauce, Fischdillsauce

### DESSERT

CREME CARAMEL  
MOUSSE AU CHOCOLATE weiß und braun  
LIMETTENTERRINE mit Himbeersauce  
ROTE GRÜTZE, APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
EISPLATTE, PANNA COTTA

zzgl. MwSt.

€ 33.50 / p.P.

# Restaurant Ratsstuben

## AUSWAHLLISTE FÜR STEHEMPFANG

### CANAPE'S FEIN BELEGT MIT

Rosa gebratene Entenbrust mit Früchten	€ 4,20
Forellenfilet aus Wachholderrauch	€ 3,50
Schwarzwälder Schinken	€ 2,90
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 3,80
Bergkäse/ Frischkäse	€ 2,90
Roastbeef	€ 3,90
Tomate Mozzarellakäse mit Basilikum	€ 2,90
Shrimps in Cocktailsauce	€ 3,40

### WARME TEIGWAREN

Käse-Spinat-Schneckenudeln	€ 2,50
Hausgemachte Quiche Lorraine	€ 2,50
Rahmdeie	€ 2,50
Schinkenhörnchen	€ 2,20

### SPIESSCHEN und PORZELLANSCHÄLCHEN

Lammwürfelchen mit Lorbeer	€ 3,50
Hähnchenfleisch mit Paprika	€ 3,40
Marinierte Maultäschchen an Sauce Vinaigrette	€ 2,90
Champignon mit roten Zwiebeln	€ 2,20
Schweinefilet mit Speck	€ 3,60
Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€ 3,20
Gemüsespießchen	€ 2,70
Käsespießchen mit Oliven	€ 2,20

### ¼ BELEGTE BRÖTCHEN oder BROTE fein garniert

Mit Käse und Wurst	€ 2,20
Mischung mit Braten, Schinken, Wurst, Käse, Salami	€ 2,50
Mischung mit Räucherfischen, Wildlachs, Entenbrust, Roastbeef	€ 3,20

### SÜBES

Fruchtspießchen	€ 1,90
Windbeutelchen mit cremiger Füllung	€ 2,00
Hefezöpfchen	€ 1,30

# Restaurant Ratsstuben

## GETRÄNKE

Eine kleine Auswahl

### SEKT

Riesling Sekt Benz Flaschengärung 0,75 l		€ 12.20
Schlosskellerei Affaltrach Dr. Baumann ( Hausmarke ) 0,75 l		€ 10.20
Deutz Geldermann Carte Blanche 0,75 l		€ 14.20

### PROSECCO

Cá Salina Prosecco di Valdobbiadene extra dry V.S.Q.P.R.D. 0,75 l		€ 11.20
-------------------------------------------------------------------	--	---------

### WEINE Weiss

2014er Fellbacher Lämmli Riesling QbA	1, 0 l	€ 10.90
2014er Jechtinger Grauer Burgunder	1, 0 l	€ 11.70
2014er Stettener Pulvermächer Riesling Kabinett	0,75 l	€ 11.90

### WEINE Rot

2014er Staatsweingut Weinsberg Trollinger Lemb.	1, 0 l	€ 11.90
2014er Jechtinger Spätburgunder Rotwein Baden	1, 0 l	€ 11.90
2014er Remstalkellerei „ Acolon „	0,75 l	€ 12.40

### DIVERSE BIERE

Flaschenpils	Marke nach Wunsch	0,33l	€ 1.80
Weizenbier	Marke nach Wunsch	0,50l	€ 2,00

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangensaft Vaihinger Fruchtsaft	1.0 l	€ 3.00
Apfelsaft Vaihinger Fruchtsaft	1.0 l	€ 2.90
Teinacher Medium Gourmet	0,75 l	€ 2.90
Teinacher	0,25 l	€ 1.60
Teinacher still	0.75 l	€ 2.90
Coca Cola, Sprite, Fanta	1.0 l	€ 2.90

### HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	€ 1.40
Espresso	Tasse	€ 1.50
Cappuccino	Tasse	€ 1.80

Nicht geöffnete Getränkeeinheiten rechnen wir zurück-  
haben Sie einen anderen Getränkewunsch- kein Problem.  
Alle Preise ohne Pfand.  
Alle Preise zzgl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer



# Restaurant Ratsstuben

## TRANSPORTKOSTEN

Für die Anlieferung sowie für die Abholung der Speisen, für Equipment in der Region Stuttgart stellen wir pro Fahrzeug 140.00 € pauschal in Rechnung.

## BESTECK UND GESCHIRR (BEREITSTELLUNG, HANDLING UND REINIGUNG)

### COUVERTPAUSCHALE

Abgestimmt auf die von Ihnen ausgewählten Speisen und Getränke pro Gedeck 4.60 €  
Servietten (Stück) 1.20 €

## MÖBLIERUNG (BEREITSTELLUNG, HANDLING UND REINIGUNG)

	MIETE		TISCHDECKE
Banketttisch	-		8.50 €
Bankettstuhl	-		-
Stehische	12.00 €	Tischhussen	6.50 €
Stuhlhussen	4.50 €		

## PERSONAL SERVICE

### FACHKRAFT

### HILFSKRAFT

Veranstaltungsleiter	28.00 € pro Stunde		
Serviceleiter	28.00 € pro Stunde		
Servicekraft	25.00 € pro Stunde		20.00 € pro Stunde

## BÜFFET/KÜCHE

Koch (Meister)	30.00 € pro Stunde		25.00 € pro Stunde
Beikoch	19.00 € pro Stunde		

## LOGISTIK

Mitarbeiter für Anlieferung, Abholung  
sowie Aufbau, Abbau, Rücklauf des Geschirrs pro Stunde 20.00 €

## TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Kühlgeräte, Wärmeschränke, Chafing Dishes, Kühlgeräte, Platten und andere Geräte, die erforderlich sind, um Ihren Auftrag auszuführen, stellen wir kostenlos zur Verfügung.

## PREISE- ZAHLUNGBEDINGEN

Die Angebotspreise sind Nettopreise. 20% der Auftragssumme sind 10 Tage vor Veranstaltung fällig.

Der Rechnungsbetrag ist nach Erhalt der Rechnung innerhalb 4 Tagen zu überweisen oder mit Ec-Karte zu bezahlen.