



Unser Catering- Service

kompetent, zuverlässig,
herzlich

Marianne Gotschlich mit Ihrem Team

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 COCKTAILSAUCE
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
PANNA COTTA
EISPARFAITS mit Fruchtsaucen

zzgl. MwSt.

€ 34.90 / p.P.

Restaurant Ratsstuben

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-Kräutermarinade
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
EISKÜGELCHE AUS DER VITRINE

zzgl. MwSt.

€ 35,60 / p.P.

RUSTIKALES BUFFET

VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER LACHS, GERÄUCHERTE FORELLENFILETS,
GEÄUCHTERTE MAKRELENFILETS an Senf-Dillsauce
HONIGMELONE mit geräucherten Schwarzwälder Schinken und gekochten Hinterschinken
DÜNNE SCHEIBEN VOM TAFELSPITZ 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
MARMORIERTE BAYERISCHE CREME mit Früchten garniert
APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN
KARAMELCREME

zzgl. MwSt.

€ 30.90 / p.P.

SPEZIALITÄTENBUFFET AUS DEM SCHWABENLÄNDLE

VORSPEISE

SÜLZE VOM OCHSENSCHWANZ mit Schalottenvinaigrette

MARINierter 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

GRIEßFLAMMERIE mit Beerenragout

APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce

SALAT VON FRISCHE FRÜCHTEN

zzgl. MwSt.

€ 31.90 / p.P.

Restaurant Ratsstuben

SCHWÄBISCHE MENÜVORSCHLÄGE

BIS AUF DEN HAUPTGANG WERDEN ALLE SPEISEN SERVIERT

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE mit MAULTASCHEN	€ 3.80
SCHWÄBISCHE HOCHZEITSUPPE	€ 3.90
RINDERKRAFTBRÜHE mit Kräuterflädle	€ 3.70
KALBFLEISCHCREMESUPPE	€ 4.20

SALATE

SALATTELLER DER SAISON	€ 3.80
BLATTSALATE DER SAISON mit Croutons und Speckwürfelchen	€ 4.20

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	€ 18.90
SCHWEINELENDCHEN mit Austernpilzen und frischen Champignons dazu marktfrisches Gemüse der Saison, handgeschabte Spätzle, sahniges Kartoffel-Gratin, Kartoffelkroketten, Rahmsauce vom Buffet	€ 20.90

DESSERT

DESSERTTELLER Schokoladen- Mousse, weißes Mousse, Limetten-Joghurt-Terrine mit Fruchtspiegel und Früchten	€ 5.20
Salat von frischen Früchten mit hausgemachten Frucht-Mousse	€ 4.90

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
GEFLÜGELSALAT
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.

€ 24.90 / p.P.

Restaurant Ratsstuben

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 SCHNECKENUDELN
dazu
SCHWENKKARTOFFELN MIT ROSMARIN

ETWAS SÜSSES ZUM DESSERT

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

zzgl. MwSt.

€ 25.90 / p.P.

Restaurant Ratsstuben

SCHLEMMERBUFFET REGIONAL

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

APFELRINGE mit Zimtzucker und Vanille-Sauce

LIMETTENTERRINE mit Himbeersauce

zzgl. MwSt.

€ 32.90 / 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

GRIEßFLAMMERIE mit Waldbeeren
VARIATION VON MOUSSE
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN
HAUSGEMACHTES TIRAMISU
PANNA COTTA
LIMETTENTERRINE mit Himbeeren

zzgl. MwSt.

€ 35.90 / p.P.

Restaurant Ratsstuben

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

zzgl. MwSt.

€ 35.90 / p.P.

Restaurant Ratsstuben
Bernhäuser Str. 16
70771 Leinfelden-Echterdingen

Marianne Gotschlich
Tel: 0711 791725
Email: info@ratsstuben.de

Stand: Januar 2018

Seite 10 von 17

Restaurant Ratsstuben

MEDITERRAN- DEUTSCHES BUFFET

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 KALBSRÜCKENSCHNEIBEN 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

zzgl. MwSt.

€ 35.80 / p.P.

Restaurant Ratsstuben

HOCHZEITS BUFFET

VORSPEISE

MOZZARELLA KÄSE mit Tomaten und Basilikum
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich
GRAVED LACHS und LACHSTATAR an Senfdillsauce
SHRIMPS im Gläschen
ANTIPASTI (marinierte Champignons, getrocknete Tomaten,
eingelegte Zucchini und Auberginen, Oliven, Artischocken)
ALBLINSENSALAT mit dünne Scheiben von der Putenbrust
HONIGMELONE mit rohem Schwarzwälder Schinken
BUNTE SALATAUSWAHL (Gurkensalat, Roter Rettichsalat,
Möhrensalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat)
verschiedene Blattsalate, Hausdressing, Sauerrahmkrauterdressing
für reichlich verschiedenes Brot ist gesorgt.

HAUPTGERICHT

SCHWEINEFILET am Stück unter der Kräuterkruste
ROASTBEEF am Stück gebraten medium
POULARDENBRUST auf Waldpilzragout
ZARTES KALBSRAGOUT in Curryrahm mit Fruchtstückchen
LACHS UND ZANDERFILET auf Blattspinat
GEMÜSE DER SAISON (Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Zucchini, Blattspinat)
handgeschabte Spätzle, Kartoffel-Gratin,
Basmatireis, Lembergsauce, 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.

€ 35.90 / 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

WARMER 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	€ 2,40

½ BELEGTE BRÖTCHEN oder BROTE fein garniert

Mit Käse und Wurst	€ 2.50
Mischung mit Braten, Schinken, Wurst, Käse, Salami	€ 2.70
Mischung mit Räucherfischen, Wildlachs, Entenbrust, Roastbeef	€ 3,20

SÜßES

Fruchtspießchen	€ 2.00
Windbeutelchen mit cremiger Füllung	€ 2.00
Hefzöpfchen	€ 1.30

Restaurant Ratsstuben

GETRÄNKE

Eine kleine Auswahl

SEKT

Riesling Sekt Benz Flaschengärung 0,75 l		€ 12.90
Schlosskellerei Affaltrach Dr. Baumann (Hausmarke) 0,75 l		€ 11.50
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	€ 12.20
--	--------	---------

WEINE Weiss

2016er Fellbacher Lämmeler Riesling QbA	1,0 l	€ 11.90
2016er Jechtinger Grauer Burgunder	1,0 l	€ 12.70
2016er Collegium Wirtemberg Chardonnay	0,75 l	€ 12.90

WEINE Rot

2016er Haberschlachter Dachsberg Trollinger Lemb.	1,0 l	€ 11.90
2016er Jechtinger Spätburgunder Rotwein Baden trocken	1,0 l	€ 12.90
2016er Remstalkellerei „ Acolon „	0,75 l	€ 12.40

DIVERSE BIERE

Flaschenpils	Marke nach Wunsch	0,33 l	€ 1.90
Weizenbier	Marke nach Wunsch	0,50 l	€ 2.10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangensaft Burkhardt Fruchtsaft	1.0 l	€ 3.00
Apfelsaft Burkhardt Fruchtsaft	1.0 l	€ 3.00
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	€ 3.10
Schweppes (Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry)	1.0 l	€ 3.50
Holunderblütensirup/ Sirup	0.7 l	€ 11.90

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	€ 1.80
Espresso	Tasse	€ 1.60
Cappuccino	Tasse	€ 1.90
Latte Macchiato	Tasse	€ 2.00

Kaffeevollautomat Grundmiete		€ 70.00
------------------------------	--	---------

Restaurant Ratsstuben

SPIRITUOSEN

Jägermeister	1.0 l	€ 23.90
Ramazotti	1.0 l	€ 25.30
Williams Christbirne	1.0 l	€ 25.90
Ouzo	1.0 l	€ 21.80
Grappa lo Chardonnay di nonino	0.7 l	€ 35.80
Wodka	1.0 l	€ 25.90
Bacardi Blanca	1.0 l	€ 26.90
Gin Tranqueray	1.0 l	€ 28.90
Gin Gordon's	1.0 l	€ 25.90
Havana Club	1.0 l	€ 26.90
Pitu	1.0 l	€ 25.90
Cachaca Rum	1.0 l	€ 29.90
Lillet Rosé	0.7 l	€ 23.80
Aperol	1.0 l	€ 20.90

COCKTAILS

Wir berechnen den tatsächlichen Verbrauch der ausgewählten Mixgetränke

+

Eis, Minze, Strohalm, Limetten	pro Cocktail	€ 2.50
Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtspieß	pro Cocktail	€ 2.90

Haben Sie einen anderen Getränkewunsch? Kein Problem!

Nicht geöffnete Getränkeeinheiten rechnen wir zurück.

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 180.00 € pauschal in Rechnung.

BESTECK UND GESCHIRR (BEREITSTELLUNG, HANDLING UND REINIGUNG)

COUVERTPAUSCHALE

Abgestimmt auf die von Ihnen ausgewählten Speisen und Getränke	5.90 € pro Gedeck
Servietten	1.80 € Stück
Teelichter inkl. Teelichtgläser	15.00 € pro Tisch

MÖBLIERUNG (BEREITSTELLUNG, HANDLING UND REINIGUNG)

	<i>MIETE</i>	<i>TISCHDECKE/HUSSE</i>
Banketttisch	-	9.50 €
Bankettstuhl	-	5.50 €
Stehische	10.00 €	8.50 €
Bierbank	4.80 €	6.50 €
Kinderhochstuhl	5.00 €	

PERSONAL

	<i>FACHKRAFT</i>	<i>HILFSKRAFT</i>
SEVICE		
Veranstaltungsleiter	28.00 € pro Stunde	
Serviceleiter	28.00 € pro Stunde	
Servicekraft	26.00 € pro Stunde	25.00 € pro Stunde
BÜFFET/KÜCHE		
Koch (Meister)	30.00 € pro Stunde	28.00 € pro Stunde
Beikoch	23.00 € pro Stunde	

LOGISTIK

Mitarbeiter für Anlieferung, Abholung sowie Aufbau, Abbau, Rücklauf des Geschirrs pro Stunde 23.00 €

TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Kühlgeräte und Wärmeschränke die erforderlich sind, um Ihren Auftrag auszuführen, stellen wir kostenlos zur Verfügung.

Als Buffet- Pauschale berechnen wir 80 €. Bei unseren Grill- Buffets berechnen wir zusätzlich 20 €.

PREISE- ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

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.