Unser Catering-Service

kompetent, zuverlässig, herzlich

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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
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
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

Restaurant Ratsstuben

KALT-WARMES BUFFET II

VORSPEISE
GERÄUCHERTE FORELLENFILETS mit Sahnemeerrettich
„VITELLO TONATO“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce
TAFELSPITZSÜLZE mit Schalottenvinaigrette
ROASTBEEF rosa gebraten mit Sauce Remoulade
MEDITARRANER GEMÜSESALAT mit Garnelen
GEFLÜGELSALAT
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

SUPPE
TOMATENESSENZ mit Basilikumklößchen
(wird serviert)

HAUPTGERICHT
SCHWEINEFILET am Stück gebraten im Spinatmantel
ROASTBEEF im Kräutermantel
POULARDENBRÜSTCHEN auf Waldpilzragout
ZANDER oder LACHS aus dem Kräutersud
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 mit Beeren

RUSTIKALES BUFFET

VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER LACHS,
GEÄUCHTERTE MAKRELENFILETS an Senf-Dillsauce
HONIGMELONE mit geräucherten Schwarzwälder Schinken und gekochten Hinterschinken
DÜNNE SCHEIBEN VOM TAFELSPITZ mit Kräutervinaigrette mariniert
BAUERNSALAT „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
MAISPOULARDE auf Ratatouille-Gemüse
HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN geschmelzt an Trollingersauce
dazu
FRISCHES MARKTGEMÜSE DER SAISON, KARTOFFEL-GRATIN, HANDGESCHABTE SPÄTZLE und SEMMELKNÖDEL

DESSERT

MARMORIERTE BAYERISCHE CREME mit Früchten garniert
APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN
KARAMELCREME

Restaurant Ratsstuben

SPEZIALITÄTENBUFFET
AUS DEM SCHWABENLÄNDLE

VORSPEISE
MARINIERTER OCHSENMAULSALAT
KLEINE MAULTASCHEN an Vinaigrette mit Radieschenstiften (Porzellantellerchen)
FLEISCHKÜCHLE auf Kartoffelsalat (Porzellantellerchen)
GERÄUCHERTES FORELLENFILET und LACHSFORELLENFILET aus dem Körschtal mit Sahnemeerrettich
SCHWÄBISCHER ZWIEBELKUCHEN
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

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

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

DESSERT
OFENSCHLUPFER mit Vanillesauce
SCHWARZWÄLDERKIRSCHTÖRTCHEN im Glas
GRIEßFLAMMERIE mit Beerenragout
APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce
SALAT VON FRISCHE FRÜCHTEN

Restaurant Ratsstuben

SCHWÄBISCHE MENÜVORSCHLÄGE

BIS AUF DEN HAUPTGANG WERDEN ALLE SPEISEN SERVIERT

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE mit MAULTASCHEN	€ 6,90
SCHWÄBISCHE HOCHZEITSUPPE	€ 7,20
RINDERKRAFTBRÜHE mit Kräuterflädle	€ 6,60
KARTOFFELCREMESUPPE	€ 6,90

SALATE

SALATTELLER DER SAISON	€ 5,90
BLATTSALATE DER SAISON mit Croutons und Speckwürfelchen	€ 6,90

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	€ 28,90
SCHWEINELENDCHEN mit Austernpilzen und frischen Champignons dazu marktfrisches Gemüse der Saison, handgeschabte Spätzle, sahniges Kartoffel-Gratin, Kartoffelkroketten, Rahmsauce vom Buffet	€ 27,90

DESSERT

DESSERTTELLER Schokoladen- Mousse, weißes Mousse, Limetten-Joghurt-Terrine mit Fruchtspiegel und Früchten	€ 9,40
Salat von frischen Früchten mit hausgemachten Frucht-Mousse	€ 8,20
Schwarzwälderkirschtörtchen im Glas	€ 8,60

FINGERFOOD I

KALTE GERICHTE

FLEISCHKÜCHLE auf Kartoffelsalat (Porzellantellerchen)
KLEINE MAULTASCHEN mariniert
MARINIERTES GEMÜSE
AVOCADO-ANANAS-HÄHNCHENSALAT
POULARDE garniert
BAUERNSALAT
SALAT VOM TAFELSPITZ
GEFLÜGELSALAT
verschiedene Brotsorten

WARME GERICHTE

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

DESSERT

SCHOKOLADENTÖRTCHEN mit Vanille-Sauce
GESCHNITTENE OBSTSPALTEN auf einer Platte dekoriert
MINIBLECHKUCHEN

Restaurant Ratsstuben

FINGERFOOD II

KALTE VORSPEISE UND CANAPEÈS FEIN LEGT MIT:

ROSA GEBRATENE ROASTBEEFSCHEIBEN
HAUSGEBEIZTEN LACHS Sahnemeerrettich
FORELLENFILET aus dem Wacholderrauch
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN
TOMATE-MOZZARELLAKÄSE
SHRIMPS in Cocktailsauce in der Porzellanschale
LUFTGETROCKNETE SALAMI mit Cornichons
GEFLÜGELSALAT im Porzellanschälchen
VITELLO TONATO in der Porzellanschale

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
dazu
SCHWENKKARTOFFELN MIT ROSMARIN

ETWAS SÜSSES ZUM DESSERT

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

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
KALBSHAXENSCHEIBEN
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
MASCARPONE-TÖRTCHEN mit Früchteragout im Glas
APFELRINGE mit Zimtzucker und Vanille-Sauce
LIMETTENTERRINE mit Himbeersauce

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
AVOCADO – ANANAS - HÄHNCHENSALAT
ANTI PASTI eingelegtes mediterranes Gemüse
GEBRATENE MELONE mit FETAKÄSE
DÜNNE SCHEIBEN vom TAFELSPITZ an Sauce Vinaigrette
BUNTE SALATAUSWAHL mit zwei verschiedenen Dressings
dazu VERSCHIEDENE BROTSORTEN und Butter

HAUPTGERICHT
SCHWEINELENEMEDAILLIONS vom Grill
KLEINE RUMPSTEAKS vom Grill
LAMMKOTELETTE vom Grill (Kräuterbutter)
LACHSFILET in der Folie vom Grill
PUTENBRUSTSPIESSE mit ANANAS und MANGO vom Grill
SCHAFSKÄSE IN DER Folie vom Grill
CHAMPIGNONKÖPFE mit ZIEGENKÄSE gefüllt vom Grill
BEILAGEN:
Gemüsespieße, mediterranes Pfannengemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomaten, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln)
Pestonudeln in Olivenöl, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken,
kleine neue Kartoffeln in der Schale mit Kräuterquark
Grillsaucen, Dips, Kräuterbutter, Kürbis Chutney, Mango Chutney

DESSERT
MASCARPONE-TÖRTCHEN mit Früchteragout im Glas
VARIATION VON MOUSSE
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN
HAUSGEMACHTES TIRAMISU
PANNA COTTA
LIMETTENTERRINE mit Himbeeren

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
DÜNNE KALBSRÜCKENSCHEIBEN 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

Restaurant Ratsstuben

MEDITERRAN- DEUTSCHES BUFFET

VORSPEISE

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

HAUPTGERICHT

GANZES SCHWEINEFILET im Kräutermantel
KÖRNDERPOULARDENBRUST auf Waldpilzragout
LACHSFILET und ZANDERFILET auf Blattspinat
DÜNNE KALBSRÜCKENSCHEIBEN 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
EIS aus der Vitrine

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 dünnen Scheiben von der Putenbrust
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
ZARTES KALBSRAGOUT in Curryrahm mit Fruchtstückchen
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
APFELKÜCHLE mit Vanille-Sauce
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN
PANNA COTTA

Restaurant Ratsstuben

AUSWAHLLISTE FÜR STEHEMPFANG

CANAPE´S FEIN BELEGT MIT

Rosa gebratene Entenbrust mit Früchten	€ 5,90
Forellenfilet aus Wachholderrauch	€ 5,50
Schwarzwälder Schinken	€ 3.50
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 4.20
Bergkäse/ Frischkäse	€ 3.30
Roastbeef	€ 4.50
Tomate Mozzarellakäse mit Basilikum	€ 3.50
Shrimps in Cocktailsauce	€ 4.20

WARME TEIGWAREN

Käse-Spinat-Schneckennudeln	€ 3,60
Hausgemachte Quiche Lorraine	€ 3.40
Rahmdeie	€ 3,40
Schinkenhörnchen	€ 3.20

SPIESSCHEN und PORZELLANSCHÄLCHEN

Lammwürfelchen in feiner Thymiansauce	€ 6.90
Hähnchenfleisch mit Paprika	€ 6.50
Marinierte Maultäschchen an Sauce Vinaigrette	€ 5,90
Champignon mit roten Zwiebeln	€ 4.90
Schweinefilet mit Speck	€ 5.80
Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€ 6.40
Gemüsespießchen	€ 5.90
Käsespießchen mit Oliven	€ 5.50

½ BELEGTE BRÖTCHEN oder BROTE fein garniert

Mit Käse und Wurst	€ 4.10
Mischung mit Braten, Schinken, Wurst, Käse, Salami	€ 4,60
Mischung mit Räucherfischen, Wildlachs, Entenbrust, Roastbeef	€ 4.90

SÜßES

Fruchtspießchen	€ 3.80
Windbeutelchen mit cremiger Füllung	€ 4.80
Braunes Schokoladenmousse	€ 4.90

Restaurant Ratsstuben

GETRÄNKE

Eine kleine Auswahl

SEKT

Kessler Gold Cuvée sec 0,75 l		€ 14.90
Kessler Brut/ Brut rosé 0,75 l		€ 16.50
Kessler Hochgewächs/ Hochgewächs rosé 0,75 l		€ 19.40

WEINE Weiss

2021er Fellbacher Lämmler Riesling QbA	1,0 l	€ 14.50
2021er Klenert 24/7 Weiß Cuvée	0,75 l	€ 15.50
2021er Collegium Wirtemberg Chardonnay	0,75 l	€ 15.50

WEINE Rot

2021er Haberschlachter Dachsberg Trollinger Lemb.	1,0 l	€ 12.00
2021er Klenert 24/7 Rot Cuvée	0,75 l	€ 15.50
2021er Weinmanufaktur Untertürkheim „ Acolon „	0,75 l	€ 15.90

DIVERSE BIERE

Flaschenpils	Marke nach Wunsch	0,33 l	€ 2.00
Weizenbier	Marke nach Wunsch	0,50 l	€ 2.30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangensaft Burkhardt Fruchtsaft	1.0 l	€ 4.20
Apfelsaft Burkhardt Fruchtsaft	1.0 l	€ 4.20
Teinacher Medium Gourmet	0,75 l	€ 4.20
Teinacher	0,25 l	€ 2.20
Teinacher still	0.75 l	€ 4.20
Coca Cola, Sprite, Fanta	1.0 l	€ 3.90
Schweppes (Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry)	1.0 l	€ 3.90
Holunderblütensirup/ Sirup	0.7 l	€ 12.50

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee	Tasse	€ 1.90
Espresso	Tasse	€ 1.70
Cappuccino	Tasse	€ 2.10
Latte Macchiato	Tasse	€ 2.40

Kaffeevollautomat Grundmiete € 95.00

SPIRITUOSEN

Jägermeister	1.0 l	€ 29.90
Ramazzotti	1.0 l	€ 29.90
Williams Christbirne	1.0 l	€ 28.90
Ouzo	1.0 l	€ 21.80
Grappa lo Chardonnay di nonino	0.7 l	€ 36.90
Wodka	1.0 l	€ 29.90
Bacardi Blanca	1.0 l	€ 29.90
Gin Tranqueray	1.0 l	€ 29.90
Gin Gordon´s	1.0 l	€ 26.90
Havana Club	1.0 l	€ 29.90
Pitu	1.0 l	€ 26.90
Cachaca Rum	1.0 l	€ 30.90
Lillet Rosé	0.7 l	€ 26.80
Aperol	1.0 l	€ 28.90

COCKTAILS

Wir berechnen den tatsächlichen Verbrauch der ausgewählten Mixgetränke
+

Eis, Minze, Strohalm, Limetten	pro Cocktail	€ 3,10
Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtspieß	pro Cocktail	€ 3.30

Haben Sie einen anderen Getränkewunsch? Kein Problem!

Nicht geöffnete Getränkeeinheiten rechnen wir zurück-.
Alle Preise ohne Pfand.
Alle Preise zzgl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer.

TRANSPORTKOSTEN
Für die Anlieferung sowie für die Abholung der Speisen,
für Equipment in der
Region Stuttgart stellen wir pro Fahrzeug 190.00 € 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	1.90 € Stück
Teelichter inkl. Teelichtgläser	15.00 € pro Tisch

MÖBLIERUNG (BEREITSTELLUNG, HANDLING UND REINIGUNG)

	MIETE	*TISCHDECKE/HUSSE*
Banketttisch	-	9.50 €
Bankettstuhl	-	5.50 €
Stehtische	10.00 €	9.50 €
Bierbank	6.90 €	6.50 €
Kinderhochstuhl	5.00 €	

PERSONAL

	FACHKRAFT	*HILFSKRAFT*
SERVICE		
Veranstaltungsleiter	35.00 € pro Stunde	
Serviceleiter	32.00 € pro Stunde	
Servicekraft	30.00 € pro Stunde	30.00 € pro Stunde
BÜFFET/KÜCHE		
Koch (Meister)	36.00 € pro Stunde	30.00 € pro Stunde
Beikoch	32.00 € pro Stunde	

LOGISTIK

Mitarbeiter für Anlieferung, Abholung		
sowie Aufbau, Abbau, Rücklauf des Geschirrs	pro Stunde	30.00 €

TECHNISCHE EINRICHTUNGEN
Als Buffet- Pauschale berechnen wir 80 €.
Bei unseren Grill- Buffets berechnen wir zusätzlich 50 €.
Bei größeren Geräten kommt es noch zu zusätzlichen Kosten für die Miete.

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.