



Partyservice

Ob Hochzeitsfeiern, Konfirmationen, Firmenfeiern, Geburtstage oder andere Anlässe – mit unseren köstlichen Fest – und Partyspezialitäten gelingt Ihnen jede Feier.

Mit viel Liebe und feinem Geschmack bereiten wir nach Ihren Wünschen „Fingerfood“-Häppchen, leckere Salate, kalte und warme Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts zu.

Alle Speisen und Getränke, die wir täglich in den Buffets in unserem Restaurant anbieten, können in beliebiger Menge (ab ca. 1 kg pro Sorte) bestellt werden.

Gern bieten wir Ihnen auch eine Vielzahl veganer und glutenfreier Speisen an.

Sie können wählen, ob Sie die Speisen selber abholen möchten (preisgünstigere Lösung), oder ob wir uns um die Anlieferung und den Rücktransport kümmern sollen.

Auf Wunsch können wir uns auch um den Aufbau und Betreuung des Buffets einschließlich Geschirr/Besteck, Warmhalteplatten etc. kümmern.

Wir beraten Sie gern ausführlich und machen Ihnen ein detailliertes Angebot.

Ihr Ansprechpartner ist unser Küchenleiter Herr Di Napoli.

Tel: 0621-120 72 -0

Fax 0621-120 72-26

I. Kleine Häppchen und Snacks

Croustinis mit Tomatensugo und Mozzarella	€ 2,70/ Stück
Gegrillte Austernpilze „asiatisch“	€ 2,80/Portion
Gegrillte Zucchini-scheibe mit Montello gratiniert	€ 2,40/Portion
Gemüsespieße mit Räuchertofu und Dip	€ 3,25/Stück
Kleine Windbeutel mit Kräutercreme	€ 2,70/Stück
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisoße	€ 2,70/Portion
Mini-Quiche „Lorraine“	€ 2,80/Stück
Paprikaschiffchen mit Schafskäse-Tartar	€ 2,85/Stück
Rotweinbirne mit scharfer Currycreme	€ 2,50/Stück
Halbe Tomaten mit Frischkäsecreme	€ 2,50/Stück
Zucchini-Rucolaröllchen	€ 2,80/Stück

Wir empfehlen pro Person je 4 Portionen

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer

II. Salate

Ganzjährig

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette
Spinatsalat mit Montello und Sonnenblumenkernen
Zucchini­salat mit Tomaten
Wirsingsalat „asiatisch“
Möhrensalat mit Orangen
Rettichsalat „Pfälzer Art“ mit Sahne und Schnittlauch
Griechischer Bauernsalat
Paprikasalat mit Zwiebeln und Oliven

Saisonal

Frühlingshaft

Radieschensalat mit Kohlrabi, Erbsen und Bärlauch
Spargelsalat mit Tomaten und Schmand

Sommerlich

Melonensalat mit Schafskäse
Mallorquinischer Salat mit Pfirsichen

Herbstlich

Kürbissalat mit Granatäpfeln und Kürbiskernen
Fruchtiger Friseesalat mit Mango und gebratenem Räuchertofu

Winterlich

Rotkohlsalat mit Walnüssen
Chinakohlsalat mit Avocado und grünen Linsen

III. Vorspeisen

Gratinierte Fenchelspalten
Mini-Frühlingsrollen mit scharfem Dip
Kleine Windbeutel mit Kräuterfrischkäsecreme
Tomaten-Mozzarella mit Basilikumöl
Croustinis mit Tomatensugo und Mozzarella
Paprikaschiffchen mit Schafskäse-Tartar
Tortillaröllchen mit Kräuter-Frischkäsecreme
Zucchini-Rucolaröllchen mit Mozzarella
Gratinierte Fenchelspalten
Toskanische Petersilien-Miniquiche
Zucchini-Paprikaquiche

IV. Antipasti

Gebratene Champignons mit Basilikum und Knoblauchdip
Lauch-Antipasti mit Birnen
Gegrillte Austernpilze „indisch“
Auberginen mit Rucola und Tomaten
Gegrillte Paprika mit Knoblauch und Kapern
Rotweinschlotten mit Montellokruste
Möhren-Antipasti mit Balsamico-bianco

V. Hauptgerichte

Volanti-Nudelauflauf mit Waldpilzen „a la creme“
Italienische Pasta mit Basilikum-Tomatensoße und Montello
Kleine Gnocchi mit Gemüsewürfel in Paprika-Tomatenrahm
Kartoffelgratin mit Gemüse der Saison
Blätterteigpasteten mit Waldpilzen in Kräutersahne
Lasagne mit Spinat-Mangold- oder Grünkernbolognese-Füllung
Spanische Paella mit Paprika und mariniertem Tofu
Waldpilz-Risotto mit grünen Bohnen
Türkische Spinatpfanne mit Tofu
Grüner Reis mit Koriander, Tomaten und Limetten
Bunte Pilz-Gemüsepfanne mit Koriandersoße
Tiroler Zwiebel-Gemüsepfanne mit Tofu
Auberginen-Pilaw mit Zimt und Minze
Shepherds Pie mit Grünkern-Bolognese
Mediterrane Tortillas mit Käse Überbacken
Bulgurpfanne mit grünen Bohnen

VI. Desserts

Ganzjährig

Schokoladencreme mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Mango-Maracujacreme mit Kokossoße

Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesoße

Stracciatella Joghurt

Grießflammerie mit Zimt und Zucker

Orangen-Pudding mit Erdbeersoße

Mokkacreme

Saisonal

Erdbeeren mit Minze und Grand Marnier

Rhabarber Panna-Cotta

Zwetschgen-Grütze

VII. Kuchen und Torten

In unserer hauseigenen Konditorei stellen wir täglich (je nach Jahreszeit) zwischen 30-50 Kuchen und Torten her.

Auf Wunsch können wir für Sie dem festlichen Anlass entsprechend auch Geburtstags- oder Hochzeitstorten zubereiten.

Eine Liste der Kuchen und Torten, die **vegan**, **laktose-**und **glutenfrei** sind, finden Sie auf unserer Homepage in der Rubrik **„Café/ Konditorei“**.

VIII. Preisübersicht

1) Bestellung von Speisen, die wir am Tag der Lieferung regulär in den Buffets im Restaurant anbieten.

a) Salate / Vorspeisen / Antipasti / Hauptgerichte

€ 2,09 pro 100g. (inklusive 19% Mehrwertsteuer)

b) Dessert

€ 1,75 pro 100g. (inklusive 19% Mehrwertsteuer)

Hinweis: Diese Preise verstehen sich nur für Abholung im Restaurant (Kosten für Anlieferung etc. siehe „Preisübersicht“ Pos 3) – 5)).

Die Bestellmenge sollte mindestens ca. 1 kg pro Speise betragen.

2) Bestellungen von Speisen, die wir speziell für Sie zubereiten:

Der Preis richtet sich nach der Art der Speisen (Zutaten z.B. Bio). Aufwand für die Zubereitung, Menge (Anzahl Personen) etc. Dafür erstellen wir Ihnen gern ein detailliertes Angebot.

3) Anlieferung/Aufbau und Betreuung des Buffets/Rücktransport:

Die Kosten variieren je nach Zeitaufwand für Lieferung/Rücktransport und ggf. Aufbau und Betreuung des Buffets. Gleiches gilt für die Fahrzeugkosten, die abhängig von Zeitdauer und Entfernung berechnet werden.

Die genauen Kosten nennen wir Ihnen gern nach Vorliegen einer Anfrage.

4) Leihgebühr für Geschirr

Menügedeck € 3,45

(2Teller,Dessertschale,Messer, Gabel, Kaffeelöffel)

Kaffeegedeck € 1,40

(Tasse, Untertasse, Teller, Kuchengabel, Kaffeelöffel)

Suppengedeck € 1,45

(Suppentasse, Suppenlöffel)

Trinkglas € 0,75

Alle Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer

5) Gesetzliche Mehrwertsteuer

Sie wird berechnet auf alle Speisen und zusätzliche Kosten der jeweils beauftragten Leistung, so z.B.

- a) 7% MwSt. bei Abholung/ Anlieferung/ Rücktransport
- b) 19% MwSt. bei Betreuung des Buffets, Zurverfügungstellung von Geschirr etc.

6) Zahlung

- a) bei Abholung im Restaurant: bar oder EC
- b) bei Anlieferung: bar oder Überweisung
- c) bei Rechnungswerten über € 1000,00 bitten wir um eine 50%ige Anzahlung