



Orangerie



*Privater
Lustgarten*



*Marstall
Restaurant*





*Gelber
Saal*



*Auerhahn
Saal*



Schlosshof



Kontaktanschriften für Ihre Veranstaltung auf Schloss Dennenlohe

Standesamt/Trauung

- ▶ Standesamt Bürgermeister Unterschwaningen
Tel. 09836/970720
Fax: 09836/970723
rathaus@unterschwaningen.de

- ▶ Standesamt Arberg
Frau Ehlert
Frau Schmelzer
Tel. 09822-822117
Tel. 09822-82210

- ▶ Pfarramt, Unterschwaningen, evangelisch
Gebühren: 150,- Euro
bzw. 70,- Euro bei eigenem Pfarrer
Tel. 09836/253

- ▶ Mesnerin & Organistin je 25,- Euro
Tel. 09836/1307
Tel. 09836/856

- ▶ Pfarramt Wassertrüdingen, katholisch Pf. Löhr
Tel. 09832/440

- ▶ Rite Life, Beate Wagner, Dipl.-Theologin
Tel. 08061/939831
Mobil: 0179/4652080
info@rite-life.de, www.rite-life.de

Blumen, Tischdeko

- ▶ Gärtnerei Wagner Wassertrüdingen
Frau Wagner
Tel. 09832/587

- ▶ DJ Music Company in München
Kosten ca. 1.500 – 1.700,-
Tel. 089-16399080
Fax 089-16399088
info@music-company.de
www.music-company.de

Photographen

- ▶ Photographin Tanja Stumpf, Aufkirchen
Mobil: 0160/96843105

- ▶ Photographin Frau Formann, Gunzenhausen
Tel. 09831-9980
Fax. 09831-9240
Fotostudio-formann@t-online.de

- ▶ Foto Braun, Gunzenhausen
Tel.09831-2021
foto-braun@t-online.de
www.foto-braun.de

Musik, DJ, Bühne, Technik

- ▶ Florian Merkl
Kosten ca. 1.100,-
Tel. 089-501432
Mobil: +49 177-1587410
florian-merkl@web.de

- ▶ Pudewell Partyzeltverleih/ Bach Sonnenschutz GmbH
Bühnen, Sonnenschutz, Zeltverleih
Tel. 09837-978089
info@pudewell-partyzeltverleih.de
www.pudewell-partyzeltverleih.de

- ▶ Herr Chlopzik, Musik
Tel. 0921-41431

- ▶ Licht- & Tontechnik
Inh. Roland Keitel
Tel. 09831-4468
Mobil: 0172-8414468
rolandkeitel@musikundlichtservice.de
www.musikundlichtservice.de

Bäckereien

- ▶ Konditorei Herzog, Absberg
Tel. 09175-308
info@cafe-herzog.com

- ▶ Bäckerei Schmidt, Gunzenhausen
Tel. 09831-611017

Friseur

- ▶ Friseursalon Erb, Wassertrüdingen
Tel. 09832-396

- ▶ Freiseursalon Juliane, Gunzenhausen
Tel. 09831-9889

Taxiunternehmen

- ▶ Taxi Zentrale Gunzenhausen
Tel. 09831-2270

- ▶ Riedel Manfred Taxi, Wassertrüdingen
Tel. 09832/6880-0

Sonstiges

- ▶ Ströbel Feuerwerk GmbH, Fischbachau
Kosten ab ca. 1200,- Dauer ab ca. 15 Minuten
Feuerwerkzeitpunkt: In den Monaten Mai –Juli Ende bis 23.00 Uhr
Sonstige Monate bis 22.30 Uhr, spätere Sondergenehmigungen möglich
Tel. 09841/6655-0
Fax 09841/665588
info@stroebel.com
www.stroebel.com

- ▶ Karl Rosenbauer jun., Altentrüdingen
Plan-und Kutschfahrten
Tel. 09832/1533

Übernachtungsmöglichkeiten rund um Schloss Dennenlohe: Sonderpreise für Besucher und Gäste

► Parkhotel Altmühltal ☆ ☆ ☆ ☆

Zum Schießwasen 15

91710 Gunzenhausen, Tel. 09831-50 40, Fax: 09831-89422

Sonderpreis: Stichwort Schloss Dennenlohe, EZ: zwischen 51,-€ und 90,- €

DZ zwischen €98,- und 188,- €

Entfernung zum Schloss: ca. 12 Min.

e-mail: info@aktiv-parkhotel.de

Internetadresse: www.aktiv-parkhotel.de

► Hotel und Restaurant „Blauer Wolf“ ☆ ☆ ☆ ☆

Marktplatz 9

91710 Gunzenhausen, Tel. 09831-8900, Fax 09831-890200

Preis EZ: zwischen 69,-€ und 72,-€ Preis DZ: zwischen 99,-€ und 129,-€

Entfernung zum Schloss: ca. 12 Min.

e-mail: info@blauerwolf.de

Internetadresse: www.blauerwolf.de

► Landgasthof „Zum weissen Ross“

Neuses Haus Nr. 13

91595 Neuses b. Burgoberbach, Tel. 09805-274, Fax: - 7792

Sonderpreis: Stichwort Schloss Dennenlohe, EZ zwischen 41,-€ und 45,- € und

DZ 60,- € EZ 43,- €

Entfernung zum Schloss: ca. 15 Min.

e-mail: info@zum-weissenross.de

► Gasthaus /Pension Schmidt

91743 Oberschwanningen, Tel. 09836-553

Preis EZ oder DZ: ab 20,- € (7 Zimmer)

Entfernung zum Schloss: ca. 3 Min.

e-mail: schlicker-schmidt@freenet.de

Internetadresse: www.schlicker-schmidt.de

► Gasthaus /Restaurant König

91743 Oberschwanningen, Nr. 17/ Tel. 09836-335

Preis EZ oder DZ ab 22,50,- €

Entfernung zum Schloss: ca. 5 Min.

e-mail: herzog-koenig@freenet.de

Internetadresse: www.herzog-koenig.de

► Radlerhotel Wassertrüdingen

Marktstrasse 11

91717 Wassertrüdingen

Tel. 09832-7080990

Übernachtung mit Frühstück/Preis EZ zwischen 42,-€ DZ 35,-€p. P.

Große Suite (50 m²) 50,-€p. P.

Entfernung zum Schloß: ca. 6 Min.

e-mail: radlerhotel@gmx.de

Internetadresse: www.radlerhotel-wassertruedingen.de

► Seebauer-Hotel „Die Ente v. Wassertrüdingen“ ☆ ☆ ☆

Dinkelsbühler Straße 1,

91717 Wassertrüdingen, Tel 09832/ 708070; Fax 09832/ 70807100

Preis EZ ab 49,90€; DZ ab 79,90€

e-mail: ente@seebauer-hotels.de



FREIHERRLICH VON SÜSSKIND'SCHE SCHLOSS- & GARTENVERWALTUNG

Nutzungsgebühren für Schloss Dennenlohe 2013:

Roter Auerhahnsaal	bis 30 Personen	€2.000,-
	ab 31 – 65 Personen	€2.500,-
Auerhahnsaal mit Remise	bis 75 Personen	€2.900,-
Gelber Fürst Pückler GartenSaal	bis 30 Personen	€2.000,-
	ab 31 – 65 Personen	€2.500,-
Fürst Pückler GartenSaal mit Remise	bis 80 Personen	€2.900,-
Schloss Dennenlohe Erdgeschoss	bis 25 Personen	€3.500,-
	ab 30 - 42 Personen	€4.000,-
	ab 42 - 70 Personen	€4.500,-
	ab 71- 110 Personen	€5.000,-

Alle Preise sind zuzügl. MwSt. – auf die oben aufgeführten Preise gibt es in den Wintermonaten von 1. November bis 1. März einen 20 % igen Abschlag. Für Veranstaltungen mit weniger als 25 Personen fragen Sie bitte nach eventuellen Sondertarifen.

Orangerie	für bis zu 40 Personen, Preis ab €500,-
Schloss-Reitbahn	ab 130 – 400 Personen, Preis ab €2.500,-
Schnapsbrennerei	für ca. 30 Personen, nur im Sommer, Preis ab €800,-
Marstall im Gutshof	ab 80 – 130 Personen, Preis ab 2.000,- € (pro 20 Personen ab 80 Pers., je 200 € mehr) für die exklusive Nutzung des Schlosshofes und des Privatgartens fallen zusätzliche 1.500,- € an.
Schlossparkführungen	für Veranstaltungsgäste: Führung mit Baron Süsskind durch den Schlosspark pro Person 4,50 €
Übernachtungen:	Preise laut der gültigen Preisliste 2012
Nutzungskosten Deko, etc.:	siehe Marstall- Verleihetabelle
Nutzungskosten Kapelle:	€200,- (inkl. MWSt, Spendenquittung ist möglich)

Bei Vertragsabschluss werden 20% der Locationgebühr als Anzahlung fällig; 14 Tage vor der Veranstaltung werden 50 % des Kostenvoranschlages berechnet.

Bei Stornierung nach Vertragsabschluss werden die folgenden Kosten fällig: Bis 6 Monate vor dem Termin 30%, bis 3 Monate vor dem Termin 40%, bis 2 Monate vor dem Termin 45%, bis 1 Monat vor dem Termin 50% und weniger als 1 Monat 60% der Nutzungsgebühr.

Alle oben genannten Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gültigen MWSt.!

Catering, Tische eindecken, Blumenschmuck, Feuerwerk usw. werden extern berechnet. 9/10

Schloss Dennenlohe • 91743 Unterschwaningen • Tel.: (09836) 96 888 • Fax: 96 889

Schloss@Dennenlohe.de • www.Dennenlohe.de • USt.-IdNr. DE 159 047 175 • Steuer Nr. 203/279/70144

Volksbank Wassertrüdingen: Konto 33 21 35, BLZ 765 910 00 • Castellbank Neustadt: Konto 60 00 983, BLZ 790 300 01



Verleihmöglichkeiten durch den Marstall Dennenlohe 2013/2014

Gültig ab Oktober 2011

Menge:	Produkte:	Einzelpreis netto:	Netto:	MwSt:	Total:
110	Hussen	9,00 €	990,00 €	188,10 €	1.178,10 €
8	Zelte	125,00 €	1.000,00 €	190,00 €	1.190,00 €
100	Flammschalen	6,50 €	650,00 €	123,50 €	773,50 €
10	Bistrotische	10,00 €	100,00 €	19,00 €	119,00 €
100	Gartenstühle Schloss Orangerie	2,00 €	200,00 €	38,00 €	238,00 €
20	Gartentische Schloss Orangerie 1,40x80	3,00 €	60,00 €	11,40 €	71,40 €
100	Polsterstühle Schloss	2,50 €	250,00 €	47,50 €	297,50 €
100	Aufpreis für Stühle im Lustgarten	1,50 €	150,00 €	28,50 €	178,50 €
18	Gartentische 2,20 x 80 Schloss	4,00 €	72,00 €	13,68 €	85,68 €
18	Aufpreis für Tische im Lustgarten	1,50 €	27,00 €	5,13 €	32,13 €
130	Holzstühle Marstall	2,50 €	325,00 €	61,75 €	386,75 €
34	Holztische Marstall 1,60 -0,8 x 0,8	3,50 €	119,00 €	22,61 €	141,61 €
5	Silberleuchter ca. 70 cm	9,00 €	45,00 €	8,55 €	53,55 €
200	Stoff-Servietten	1,00 €	200,00 €	38,00 €	238,00 €
100	Tischdecken	7,00 €	700,00 €	133,00 €	833,00 €
1	Serviceleitung	29,00 €	29,00 €	5,51 €	34,51 €
1	Toilettenfrau	19,00 €	19,00 €	3,61 €	22,61 €
1	Personalservicekräfte pro Std.	25,00 €	25,00 €	4,75 €	29,75 €
	Korkgeld (pro Pers. / pro Weinsorte)	5,00 €	- €	- €	- €



Produkte und Preise - Bei Nutzung eines Fremdcaterings 2013/2014

Gültig ab Oktober 2011

Menge:	Produkte:	Einzelpreis netto:	Netto:	MwSt:	Total:
400	Wein Glas	0,15 €	60,00 €	11,40 €	71,40 €
400	Wasser Glas	0,15 €	60,00 €	11,40 €	71,40 €
100	Biergläser (mehr über Brauerei mögl.)	0,15 €	15,00 €	2,85 €	17,85 €
400	Menügabel	0,40 €	160,00 €	30,40 €	190,40 €
144	Fischgabel	0,40 €	57,60 €	10,94 €	68,54 €
400	Menümesser	0,40 €	160,00 €	30,40 €	190,40 €
144	Fischmesser	0,40 €	57,60 €	10,94 €	68,54 €
400	Menüöffel	0,40 €	160,00 €	30,40 €	190,40 €
400	Kuchengabel	0,40 €	160,00 €	30,40 €	190,40 €
400	Kaffeelöffel	0,40 €	160,00 €	30,40 €	190,40 €
400	Speiseteller	0,40 €	160,00 €	30,40 €	190,40 €
400	Desserteller	0,30 €	120,00 €	22,80 €	142,80 €
200	Salatschälchen kombinierbar	0,30 €	60,00 €	11,40 €	71,40 €
200	Suppenschälchen	0,30 €	60,00 €	11,40 €	71,40 €
400	Kaffee-/Teetasse m. Ut.	0,40 €	160,00 €	30,40 €	190,40 €
30	Espressotasse m. Ut	0,40 €	12,00 €	2,28 €	14,28 €
20	Sahnekännchen	0,60 €	12,00 €	2,28 €	14,28 €
4	Rollbare Buffetteile (kalt/warm) zu je	50,00 €	200,00 €	38,00 €	238,00 €
3	Barmodule zu je	25,00 €	75,00 €	14,25 €	89,25 €
110	Hussen	9,00 €	990,00 €	188,10 €	1.178,10 €
8	Zelte	125,00 €	1.000,00 €	190,00 €	1.190,00 €
100	Flammschalen	6,50 €	650,00 €	123,50 €	773,50 €
10	Bistrotische	10,00 €	100,00 €	19,00 €	119,00 €
100	Gartenstühle Schloss Orangerie	2,00 €	200,00 €	38,00 €	238,00 €
20	Gartentische Schloss Orangerie 1,40x80	3,00 €	60,00 €	11,40 €	71,40 €
100	Polsterstühle Schloss	2,50 €	250,00 €	47,50 €	297,50 €
100	Aufpreis für Stühle im Lustgarten	1,50 €	150,00 €	28,50 €	178,50 €
18	Gartentische 2,20 x 80 Schloss	4,00 €	72,00 €	13,68 €	85,68 €
18	Aufpreis für Tische im Lustgarten	1,50 €	27,00 €	5,13 €	32,13 €
130	Holzstühle Marstall	2,50 €	325,00 €	61,75 €	386,75 €
34	Holztische Marstall 1,60 -0,8 x 0,8	3,50 €	119,00 €	22,61 €	141,61 €
5	Silberleuchter ca. 70 cm	9,00 €	45,00 €	8,55 €	53,55 €
200	Stoff-Servietten	1,00 €	200,00 €	38,00 €	238,00 €
100	Tischdecken	7,00 €	700,00 €	133,00 €	833,00 €
1	Kaffeemaschine WMF Bistro	35,00 €	35,00 €	6,65 €	41,65 €
1	Mengenbrüher 2 x10 l /Orangerie 2x5 l	25,00 €	25,00 €	4,75 €	29,75 €
1	Filterpapier Mengenbr.	0,20 €	0,20 €	0,04 €	0,24 €
1	Serviceleitung	29,00 €	29,00 €	5,51 €	34,51 €
1	Toilettenfrau	19,00 €	19,00 €	3,61 €	22,61 €
1	Personalservicekräfte pro Std.	25,00 €	25,00 €	4,75 €	29,75 €
	<i>Endreinigung Besteck</i>	0,30 €	- €	- €	- €
	<i>Endreinigung Geschirr</i>	0,10 €	- €	- €	- €
	<i>Endreinigung Gläser</i>	0,15 €	- €	- €	- €
	<i>entfällt bei eigenem Servicepersonal</i>				

Nutzungsgebühr für die Marstall oder Schlossküche, Schankraum und Spülküche für Fremdnutzung:

€ 1500,- zuzügl. MwSt. inklusive Gas, Wasser, Strom und aller Geräte - exklusive Kühl/Gefrierzellennutzung.

Zahlbar vor Nutzung der Küche in bar.

Die Endreinigung der Küche, Schankraum und Spülküche erfolgt durch die Cateringfirma.

In der Schlossküche nur bestimmte Caterer möglich.

Die Rest- und Verpackungsmüll Entsorgung findet durch die Cateringfirma statt.

Alle genutzten Räumlichkeiten müssen beim Verlassen in gleichem Zustand sein, wie bei der Übergabe

Musterkalkulation für eine Hochzeit auf Schloss Dennenlohe bei einer Gästeanzahl von 100 Personen

Bitte kreuzen Sie Ihre Wunsch- leistungen an:	Menge:	Produkte/Locations:	Einzelpreis netto:	Netto:	MwSt:	Total:
		<u>Location</u>		Netto		
		Freitag				
<input type="checkbox"/>	0	Orangerie (Freitag abend)	500,00 €	- €	- €	- €
		Samstag				
<input type="checkbox"/>	1	Marstall (100 P.)	2.200,00 €	2.200,00 €	418,00 €	2.618,00 €
<input type="checkbox"/>	1	Privatgarten inkl. Orangerie (nur in Kombination mit Marstall, gelber Saal)	1.500,00 €	1.500,00 €	285,00 €	1.785,00 €
<input type="checkbox"/>	0	Feier nur im Privatgarten	2.900,00 €	- €	- €	- €
<input type="checkbox"/>	0	Schloss-Reitbahn (ab 200-400 Per.) (außerhalb der Schlossmauern)	2.500,00 €	- €	- €	- €
<input type="checkbox"/>	1	Schlosskapelle (100 P.) (Spendenquittung möglich)	200,00 €	- €	- €	200,00 €
<input type="checkbox"/>	3	Reinigung pro genutztem Raum	100,00 €	300,00 €	57,00 €	357,00 €
<input type="checkbox"/>	0	1 Übernachtungen im Schloss, im Durchschnitt 30 P. à 120,- p.P. (Belegung erst ab 6 Zimmern möglich)	120,00 €	- €	- €	- €
		<u>Catering</u>		Netto		
		Samstag				
<input type="checkbox"/>	0	Frühstück im Schloss	18,00 €	- €	- €	- €
<input type="checkbox"/>	0	Getränke nach Verbrauch ca.		- €	- €	- €
<input type="checkbox"/>	100	Empfang (Sekt 1,5)	3,00 €	300,00 €	57,00 €	357,00 €
	200	Häppchen	2,10 €	420,00 €	79,80 €	499,80 €
<input type="checkbox"/>	100	Gedeckpreis 2,50 p.P. (bei eigenem Kuchen)	2,50 €	250,00 €	47,50 €	297,50 €
<input type="checkbox"/>	100	Getränke/Kaffe/Eis nach Verbrauch ca.	8,00 €	800,00 €	152,00 €	952,00 €
<input type="checkbox"/>	100	3-Gang Menü	46,00 €	4.600,00 €	874,00 €	5.474,00 €
<input type="checkbox"/>	0	Menü für Kinder bis 10 Jahre	15,00 €	- €	- €	- €
<input type="checkbox"/>	60	Mitternachtsbuffet: Chili con Carne	5,80 €	348,00 €	66,12 €	414,12 €
<input type="checkbox"/>	20	Cocktails alkoholfrei ca.	5,00 €	100,00 €	19,00 €	119,00 €
<input type="checkbox"/>	50	Schnaps	2,95 €	147,50 €	28,03 €	175,53 €
<input type="checkbox"/>	90	Cocktails mit Alkohol ca.	6,00 €	540,00 €	102,60 €	642,60 €
<input type="checkbox"/>	100	Alkoholfreie Getränke nach Verbrauch geschätzt	15,00 €	1.500,00 €	285,00 €	1.785,00 €
<input type="checkbox"/>	100	Alkoholische Getränke - nach Verbrauch	15,00 €	1.500,00 €	285,00 €	1.785,00 €
<input type="checkbox"/>	0	Korkgeld (pro Pers./ pro Sorte)	5,00 €	- €	- €	- €
		Sonntag				
<input type="checkbox"/>	0	Frühstücksbrunch im Marstall	18,00 €	- €	- €	- €
<input type="checkbox"/>	0	Getränke nach Verbrauch ca.	6,00 €	- €	- €	- €

		<u>Tischwäsche und Hussen</u>	Netto			
<input type="checkbox"/>	100	Stoff-Servietten	1,00 €	100,00 €	19,00 €	119,00 €
<input type="checkbox"/>	150	Papier-Servietten	0,10 €	15,00 €	2,85 €	17,85 €
<input type="checkbox"/>	30	Tischdecken abends	7,00 €	210,00 €	39,90 €	249,90 €
<input type="checkbox"/>	10	Bistrostehtisch-Hussen	9,00 €	90,00 €	17,10 €	107,10 €
<input type="checkbox"/>	0	Stuhlhussen	11,00 €	- €	- €	- €
		<u>Dekoration und Sonstiges</u>	Netto			
<input type="checkbox"/>	50	Flammschalen	6,50 €	325,00 €	61,75 €	386,75 €
<input type="checkbox"/>	0	Lampions	2,00 €	- €	- €	- €
<input type="checkbox"/>	0	Leigebühr Gläser (Sekt/Wein)	0,15 €	- €	- €	- €
<input type="checkbox"/>	0	Teelichter	0,30 €	- €	- €	- €
		<u>Mobilarleihgebühr und Aufstellgebühr</u>	Netto			
<input type="checkbox"/>	10	Stehtisch "Bistro" Ø 70 cm	10,00 €	100,00 €	19,00 €	119,00 €
<input type="checkbox"/>	10	Tragegebühr Stehtische	3,50 €	35,00 €	6,65 €	41,65 €
<input type="checkbox"/>	100	Stoffstühle Kapelle	2,00 €	200,00 €	38,00 €	238,00 €
<input type="checkbox"/>	65	Gartenstühle Schloss Orangerie	2,00 €	130,00 €	24,70 €	154,70 €
<input type="checkbox"/>	16	Gartentische Schloss Orangerie 1,40 x 80	3,00 €	48,00 €	9,12 €	57,12 €
<input type="checkbox"/>	100	Stoff Stühle für Lustgarten	2,50 €	250,00 €	47,50 €	297,50 €
<input type="checkbox"/>	100	Aufpreis für Stühle im Lustgarten	2,50 €	250,00 €	47,50 €	297,50 €
<input type="checkbox"/>	20	Gartentische 2,20 x 70 Schloss	4,00 €	80,00 €	15,20 €	95,20 €
<input type="checkbox"/>	20	Aufpreis für Tische im Lustgarten	1,50 €	30,00 €	5,70 €	35,70 €
		<u>Programmpunkte</u>	Netto			
<input type="checkbox"/>	0	Führung mit Baron Süsskind <i>kein Steuerabzug!</i>	4,00 €	- €	- €	- €
		<u>Zelte, Pavillons</u>	Netto			
<input type="checkbox"/>	0	Pavillion	125,00 €	- €	- €	- €
<input type="checkbox"/>	0	Sonnenschirme	20,00 €	- €	- €	- €
		<u>Personalkosten Gesamtstunden</u>	Netto			
		<u>Freitag bis Sonntag geschätzt</u>	Netto			
	32	Std. Serviceleiter (Fr/Sa)	31,00 €	992,00 €	188,48 €	1.180,48 €
	6	2. Koch	28,00 €	168,00 €	31,92 €	199,92 €
	100	Std. Personal (Fr./Sa)	26,00 €	2.600,00 €	494,00 €	3.094,00 €
<input type="checkbox"/>	4	Std. Hausmeister (Deko, etc.) je nach Bedarf	26,00 €	104,00 €	19,76 €	123,76 €
<input type="checkbox"/>	0	Std. Babysitter	22,00 €	- €	- €	- €
Endsumme			20.232,50 €	3.844,18 €	24.276,68 €	

Vorname _____
 Nachname _____
 Straße _____
 PLZ, Ort _____
 Telefon _____

Bitte senden Sie dieses Formular ausgefüllt an die Schloss- und Gartenverwaltung Dennenlohe zurück.
 Wir erstellen Ihnen unverbindlich einen Kostenvoranschlag für Ihre Hochzeit.

Schloss- und Gartenverwaltung Dennenlohe, 91743 Unterschwaningen, Tel. 09836-96888, Fax 09836-96889



Buffet-Vorschläge

Gültig ab 17. Juli 2013



MARSTALL
SCHLOSS DENNENLOHE

Inhaltsverzeichnis

Frühstücksbuffet 1	3
Frühstücksbuffet 2	4
Brunchbuffet	5
Lunchbuffet 1	6
Lunchbuffet 2	7
Lunchbuffet 3	8
Lunchbuffet 4	9
Buffet Klassik 1	10
Buffet Klassik 2	11
Buffet Klassik 3	12
Buffet Klassik 4	13
Buffet Klassik 5	14
Buffet Klassik 6	15
Aktionsbuffet Frankreich	16
Aktionsbuffet Italien	17
Aktionsbuffet Bayern	18
Aktionsbuffet Rheinland	19
Aktionsbuffet Cheap´n chic	20
Aktionsbuffet Grillvergnügen	21
Fingerfood-Buffer Spanisch	22
Fingerfood-Buffer „Mini“	23
Fingerfood-Buffer „Midi“	24
Fingerfood-Buffer „Maxi“	25
Platz für Ihre Notizen	26-27

Frühstücksbuffet 1

Käse-, Wurst- und Fischspezialitäten

Erlesene Käselektion

Edamer & Gouda

Truthahnbrust mit Paprika

Delikatess Lachsschinken

Allgäuer Bauernschinken, Salami & Truthahnwurst-Aufschnitt

Räucherlachs & geräuchertes Forellenfilet

Warme Frühstückskomponenten

Frisch zubereitetes Rührei

Frühstücksbratwürstchen

Herzhafter Bacon

Müslibar

Bircher Müsli verfeinert mit Joghurt und Sahne

Schwedischer Mandelkuchen mit Stücken von gebackenem Mandelkuchen

Frühstücksmilchreis

Frisches Obst

Frischer Obstsalat

Honigmelone & Cantaloupmelone geviertelt

Orangenscheiben & Ananas geviertelt

Portionsware (optional zusätzlich bestellbar)

Butter & Becel Diätmargarine

Auswahl feinster Konfitüren

Konfitüre 5 Sorten 45 % (Erdbeer, Aprikose, Sauerkirsche, Himbeere & Pflaumenmus)

Blütenhonig flüssig

Nutella



419 g pro Person

Portionsware zusätzlich 43 g pro Person

Frühstücksbuffet 2

Käse-, Wurst- & Fischspezialitäten und Brotaufstriche

Erlesene Käselektion

Gouda & Kräuterkäse

Frischwurst-Aufschnitt gemischt

Pastete mit Schinken und Champignons

Allgäuer Bauernschinken & Kalbsleberwurst

„Superior“ Graved Lachs & geräuchertes Forellenfilet

Feiner Kräuteraufstrich

Fruchtiger Tomatenaufstrich

Warme Frühstückskomponenten

Frisch zubereitetes Rührei

Original Nürnberger Rostbratwürstchen

Kross gebratener Bacon

Hausgemachte Kartoffelrösti

Müslibar & Süßspeisen

Bircher Müsli verfeinert mit Joghurt und Sahne

Naturjoghurt

Gelbe Grütze mit Mango, Ananas und Passionsfrucht

Mini-Muffins Heidelbeere mit Heidelbeerstückchen

Frisches Obst

Frischer Obstsalat

Frische Obstspieße

Portionsware (optional zusätzlich bestellbar)

Butter & Becel Diätmargarine

Auswahl feinsten Konfitüren 5 Sorten 45 %

(Erdbeere, Aprikose, Sauerkirsche, Himbeere & Pflaumenmus)

Akazienhonig

479 g pro Person

Portionsware zusätzlich 40 g pro Person

Brunchbuffet

Frühstücksbuffet 1 in Kombination mit

Salate und Antipasti

Bunter Blattsalatmix mit Karottenstreifen

Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette

Kartoffel-Gurkensalat

Karottensalat

Penne-Ruccolasalat

Antipastimix Giardino Fresco

Suppe

Italienische Minestrone

Hauptgerichte & Beilagen

Saftiger Schweinebraten in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote

Geschnetzelte Putenbrust mit Champignons in Rahm

Würziges Kartoffelcurry mit einem kräftigem Jaipur Curry

Lachs-Lasagne mit Blattspinat

Hausgemachte Spätzle & aromatischer Langkornreis

Köstliches Kaisergemüse

Desserts

Waldbeeren mit Joghurtmousse

Ananasragout auf Kokoscreme



1225 g pro Person

Lunchbuffet 1

Vorspeisen

Dreierlei Gemüseterrine mit Broccoli, Blumenkohl und Karotten im Karottenmantel

Ziegenkäse-Tomaten-Terrine mit mediterranen Kräutern

Variation von marktfrischen Blattsalaten

Fruchtiges Tomaten-Dressing

Antipastisalat - Penne mit gegrillter Paprika und Zucchini und sonnengetrockneten Tomaten

Suppe

Kartoffelrahmsuppe mit Majoran und Dörrfleisch

Hauptgerichte & Beilagen

Indisches Lammcurry pikant gewürzt mit Koriander und Curcuma

Scholle mit Apfelwürfeln und grobem Senf

Chili Vegetable mit feinem Gemüse

Salzkartoffeln

Lockere Langkorn-Wildreismischung

Marktgemüse

Desserts

Frischer Obstsalat

Waldbeeren mit Joghurtmousse

Schwedischer Mandelkuchen mit Stücken von gebackenem Mandelkuchen

700 g pro Person

Lunchbuffet 2

Vorspeisen

Gemischter Frischblattsalat

Himbeer-Limetten-Dressing

Kartoffel-Gurkensalat mit bissfesten, gartenfrischen Salatgurken

Fruchtiger Waldorfsalat - Sellerie, verfeinert mit Ananas, Mandarinen, Haselnüssen und Äpfeln in würziger Salatcreme

Karottensalat in feiner Schnittlauch-Vinaigrette

Suppe

Ungarische Goulaschsuppe mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln

Hauptgerichte & Beilagen

Feines Kalbsragout in Limonen-Sahnesauce

Lachs-Lasagne verfeinert mit Spinat

Gefüllte Ravioli mit Tomate und Mozzarella

Kartoffelsoufflé im Biskuitmantel

Blumenkohl

Gemüse-Bolognaise

Desserts

Grießflammerie

Kalter Hund - Zarter Butterkeks mit Schokoladen-Karamell

Frische Wassermelone gesechstelt

Lunchbuffet 3

Vorspeisen

Frische Salatblattmischung

Balsamico-Dressing blanc

Farmersalat - Salat aus Karotten, Sellerie und Lauch in einem leicht süßem Sauerrahm-Dressing

Sommersalat - Fruchtig frische Kreation aus Sellerie, Schinken, Ananas, Mais, Lauch und Ei in Sauerrahm

Feine Mini-Hähnchenroulade

Suppen

Feine Spargelcremesuppe

Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“ mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Zucchini

Hauptgerichte & Beilagen

Medaillons vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce

Paella de Luxe - Reispfanne mit Garnelen, Hähnchenbrust und Edelfischen

Frisches Kartoffelpüree

Fein geschnittene Vichy-Karotten

Desserts

Frische Ananas geviertelt

Mini-Tartelette Beeren-Vanille - Ein Mix aus Himbeeren und Erdbeeren

Marmorierte Mousse au Chocolat



700 g pro Person

Lunchbuffet 4

Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Sülze

Frischkäseterrine mit Flusskrebse und einem Hauch Meerrettich

Frische Blattsalate der Saison

Zitronen-Basilikum-Dressing

Gurkensalat mit Dillrahm in einem würzigem Sauerrahm-Dressing

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsebrunoise und Fleisch

Hauptgerichte & Beilagen

Frikassee vom Hühnchen mit weißem Spargel

Bachsäbbling mit Räucheraroma und Sojabohnen

Chili Vegetable mit feinem Gemüse

Fettucine tricolore

Duftender Basmatireis

Kaisergemüse natur mit Karotten, Blumenkohlröschen und Broccoli

Desserts

Frische Orangenscheiben

Erdbeertiramisu mit gemahlene Kaffeebohnen

Ananasragout auf Kokoscreme

Buffet Klassik 1

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom Markt

Balsamico-Dressing & Zitronen-Basilikum-Dressing

Eingelegte gegrillte Zwiebeln und Zucchini

Griechischer Hirtensalat in typischer Knoblauch-Vinaigrette

Waldorfsalat mit herzhaftem Sellerie

Grasbrunner Kartoffelsalat mit feinem Schnittlauch und Gewürzen

Suppe

Tomatensuppe „Rustikal“ mit feinen Kräutern

Hauptgerichte & Beilagen

Paella de Luxe - Reispfanne mit Garnelen, Hähnchenbrust und Edelfischen

Schmetterlingsnudeln mit Pastasauce à la Toscana

Gebratene Putenmedaillons in fruchtiger Aprikosensauce

Rindergeschnetzeltes in Steinpilzrahmsauce

Mandelbroccoli

Langkornreis

Desserts

Frischer Obstsalat

Dunkle Mousse au Chocolat

Grüne Grütze mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi

Vanillesauce

900 g pro Person

Buffet Klassik 2

Vorspeisen

Auswahl frischer Blattsalate der Saison
Balsamico-Dressing & Tomaten-Dressing
Eingelegte grüne Oliven gefüllt mit Käse
Eingelegte sonnengetrocknete Tomaten
Bayrischer Krautsalat mit Speck und Kümmel
Karottensalat in feiner Schnittlauch-Vinaigrette
Antipastisalat - Penne mit gegrillter Paprika und Zucchini und sonnengetrockneten Tomaten

Suppe

Kartoffelrahmsuppe mit Majoran und Dörrfleisch

Hauptgerichte & Beilagen

Asiatische Curry-Gemüsepfanne mit zartem Putenfleisch und Reis
Wellennudeln mit Pastasauce Bolognaise
Indisches Lammcurry pikant gewürzt
Coq au vin rouge - Kleine Hühnchenkeulen in Rotweinsauce mit Speckwürfeln, Perlzwiebeln und Chamignonköpfen
Feines Marktgemüse
Salzkartoffeln

Desserts

Frischer Obstsalat
Joghurt-Waldbeeren-Terrine
Schwedischer Mandelkuchen mit Stücken von gebackenem Mandelkuchen
Mini-Küchlein Kirsch-Noisette - Lockerer Haselnussbiskuit mit ganzen Kirschen



900 g pro Person

Buffet Klassik 3

Vorspeisen

Frische Blattsalatmischung
Zitronen-Basilikum-Dressing & Tomaten-Dressing
Eingelegte gegrillte Zucchini
Griechischer Schafskäse eingelegt mit Kräutern
Pikant gewürzter Holsteiner Krautsalat mit frischer grüner Paprika
Bunter Nudelsalat
Tomaten-Mozzarella-Sülze

Suppe

Tomatencremesuppe fein püriert

Hauptgerichte & Beilagen

Lachs-Lasagne mit Blattspinat
Fussilli mit Pastasauce Carbonara
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Geschnetzelte Putenbrust mit Gemüse der Provence
Langkorn-Wildreismischung
Broccoli „natur“

Desserts

Frischer Obstsalat
Ananasragout auf Kokoscreme
Schokoladen-Küchlein
Erdbeermousse

900 g pro Person

Buffet Klassik 4

Vorspeisen

Auswahl frischer Blattsalate der Saison
Orangen-Ingwer-Dressing & American-Dressing
DelightSpread Tomate
Grüne Peperoni gefüllt mit Käse
Italienischer Nudelsalat in einem italienischen Tomaten-Sugo
Geflügelsalat „Toskana“ in pikanter toskanischer Marinade
Thunfischsalat mit knackigem Paprikagemüse, Zwiebeln und Erbsen

Suppe

Italienische Minestrone

Hauptgerichte & Beilagen

Provençalische Gemüselasagne im Paprikafond
Schlinglinudeln mit Pastasauce „Toskana“
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Portweinsauce
Geschnetzelte Hühnchenbrust in Mascarpone-Feigensauce
Salzkartoffeln
Erbsen- und Möhregemüse

Desserts

Frischer Obstsalat
Rote Kirschengrütze mit Vanillesauce
Schokoladen-Küchlein

900 g pro Person

Buffet Klassik 5

Vorspeisen

Knackige Salatmischung
Orangen-Ingwer-Dressing & Sesam-Zitronengras-Dressing
Pikanter Geflügelsalat „Toscana“
Griechischer Hirtensalat mit frischem Gemüse
Farmersalat - Knackige Gemüsestreifen in Sauerrahmdressing
Bohnensalat in würziger Kräuter-Vinaigrette
Quattro Stagioni mit Peperoni, roter Mini-Paprika und grüne Oliven gefüllt mit Frischkäse und Champignons gefüllt mit Käse
Mini-Hähnchenroulade
Graved Lachs
Gänseleberterrine mit Birnengelee in Pastramimantel
Dill-Senf-Sauce & Sauce Aioli

Suppe

Tomatenconsommé

Hauptgerichte & Beilagen

Rotbarschfilet in würziger Kapernsauce
Putenröllchen mit einer Füllung aus Bacon, Salbei und Mozzarella in Tomatensauce
Feines Kalbsragout mit Pistazien, weißem Spargel und Champignons in Limonen-Sahnesauce
Provençalische Gemüselasagne im Paprikafond
Feine Prinzessbohnen & frisches Marktgemüse
Salzkartoffeln & Bandnudeln

Desserts

Frischer Obstsalat
Sauerrahm-Himbeerterrine
Schokoladen-Ingwermousse aus frischer Ingwerwurzel gemischt mit kandierten Ingwerstückchen
Ananasragout auf Kokoscreme
Mangomousse, Fruchtsauce Erdbeer & Fruchtsauce Cassis

1020 g pro Person



Buffet Klassik 6

Vorspeisen

Frische Blattsalatmischung
Balsamico-Dressing & Dijon-French-Dressing
Sommersalat - Fruchtig frische Kreation aus Sellerie, Schinken, Ananas, Mais, Lauch und Ei in Sauerrahm
Ochsenmaulsalat - Fein geschnittenes Ochsenmaul mit frischen Zwiebeln, in würzigem Essig-Öl-Dressing mit Schnittlauch und einem Schuss Madeira
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine mit mediterranen Kräutern
Gurkensalat in Dillrahm mit frischem Dill
Cherry-Tomaten gefüllt mit Käse
Variation von grünen und schwarzen Oliven
Tafelspitzsülze & Meerrettichmousse
Räucherlachs
Dill-Senfsauce

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Kräutern der Provence

Hauptgerichte & Beilagen

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse in Burgundersauce
Rotes Curry vom Schweinefilet mit Mango und Shiitakepilzen
Frisches Lachsfilet in milder Zitronensauce
Chili Vegetable mit feinem Gemüse
Basmatireis & Polentatörtchen
Zucchini-Tomatengemüse & frischer Rahmwirsing

Desserts

Frischer Obstsalat
Joghurt-Waldbeeren-Terrine
Mille-feuilles von Passionsfrucht und Schokolade
Himbeermousse im Schokoladengitter
Kokosmousse und Ananas
Sacher Terrine

1000 g pro Person

Aktionsbuffet Frankreich

Vorspeisen

Auswahl frischer Blattsalate der Saison

French-Dressing & Balsamico-Dressing

Fruchtiger Geflügelsalat „Hawaii“ in Cocktailsauce

Kartoffelsalat in Naturjoghurt mit frischem Schnittlauch

Gurkensalat in Dillrahm mit würzigem Sauerrahm-Dressing

Bohnensalat mit frischen Zwiebeln in würziger Kräuter-Vinaigrette

Frischkäseterrine mit Flusskrebse und einem Hauch Meerrettich

Reiche Käseplatte

Eingelegte sonnengetrocknete Tomaten

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Kräutern der Provence

Hauptgerichte & Beilagen

Feines Kalbsragout in Limonen-Sahnesauce

Zarter Rinderbraten im Pommery-Senfsauce

Lammragout „Provençale“

Coq au vin rouge in Rotweinsauce mit Speckwürfeln, Perlzwiebeln und Champignonköpfen

Kartoffel-Gratin

Salzkartoffeln & Gemüsereis

Zucchini-Tomatengemüse, Prinzessbohnen & Vichy-Karotten

Desserts

Marmorierte Mousse au Chocolat

Mille-feuilles von Passionsfrucht und Schokolade

Träne von dunklem Schokoladenmousse

Pfirsich-Lavendel-Küchlein

Vanillesauce

910 g pro Person

Aktionsbuffet Italien

Vorspeisen

Frische Blattsalate vom Markt

Zitronen-Basilikum-Dressing & würziges Balsamico-Dressing dunkel

Spaghetti-Salat „Italia“ mit frischen Tomaten und Emmentaler in einer Vinaigrette mit frischem Basilikum

Pikanter Geflügelsalat Toskana in pikanter toskanischer Marinade

Leckerer Brotaufstrich mit sonnengetrockneten Tomaten & frischem Basilikum

Antipasti-Salat, Coppa Primavera & Frutti di Mare

Gemüseterrine im Zucchini-mantel & Tomaten-Mozzarella-Sülze

Räucherlachs & Aioli

Suppe

Tomatenconsommé mit Basilikum

Pasta

Gefüllte Gnocchi mit Käse & Schmetterlingsnudeln

Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat

Pastasauce Salmone mit gebratenen Lachswürfeln

Pastasauce „Toskana“ aus fruchtigen Tomaten

Cremige Pastasauce „Carbonara“ mit Sahne und Schinken

Hauptgerichte & Beilagen

Ossobucco - Geschmorte Kalbshaxenscheibe mit Wurzelgemüse in Thymianjus

Schollenfilet

Pesto von getrockneten Tomaten mit Pinienkernen und Hartkäse

Scalopine von der Pute in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce

Gefüllte Zucchini mit Couscous, kleinem Gemüse und Ricotta

Fruchtiges Zucchini-Tomatengemüse, feine Prinzessbohnen & Salzkartoffeln

Desserts

Frischer Obstsalat

Mascarponecreme und Aprikosenragout

Orangentiramisu

Gelbe Grütze, Mangomousse & Vanillesauce

950 g pro Person

Aktionsbuffet Bayern

Vorspeisen

Frischsalatmischung

Rustikale Kräuter Kartoffel-Vinaigrette & Joghurt-Dressing

Ochsenmaulsalat mit frischen Zwiebeln in würzigem Essig-Öl-Dressing mit Schnittlauch und einem Schuss Madeira

Bayrischer Krautsalat mit gebratenem Speck und Kümmel

Gurkensalat in Dillrahm

Grasbrunner Kartoffelsalat mit frischem Schnittlauch

Münchner Obatzter - Bayrische Brotzeitkäse aus Brie, Frischkäse, Butter, Sahne, Schnittlauch und Gewürzen

Radieserl Frischkäse & Meerrettichmousse

Tafelspitzsülze verfeinert mit frischen Kräutern

Suppe

Herzhafte Kartoffelrahmsuppe mit Majoran und Dörrfleisch

Hauptgerichte & Beilagen

Original Nürnberger Rostbratwürstchen

Zartes Rindfleisch in Meerrettichsauce

Braumeister Gulasch - Rindfleisch in Rotweinsauce mit Champignons und Zwiebeln

Waldpilzragout mit kleinem Gemüse

Salzkartoffeln & hausgemachte Semmelknödel

Weinsauerkraut & Apfelrotkohl

Frischer Wirsing in Rahm

Desserts

Frischer Obstsalat

Kalter Hund - Zarter Butterkeks mit Schokoladen-Karamell

Kaiserschmarrn mit Rosinen

Mousse au Chocolat

Rote Grütze & Vanillesauce

1000 g pro Person



Aktionsbuffet Rheinland

Vorspeisen

Grasbrunner Kartoffelsalat mit frischem Schnittlauch
Nudelsalat „Muttis Bester“ in einer würzigen Salatcreme
Gurkensalat in Dillrahm verfeinert mit Dill
Knackfrische Blattsalate
Rustikale Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette & Joghurt-Dressing
Tafelspitzsülze mit Essiggurken, Karotten, Sellerie, Lauch und frischen Kräutern
Meerrettichmousse verfeinert mit weißer Schokolade
Avocado-Petersilienmousse abgerundet mit Crémé fraiche und Sauerrahm

Hauptgerichte & Beilagen

Geschmorte Rinderroulade klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf in herzhafter Sauce
Saftiger Schweinebraten in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote
Gebratener Leberkäse
Frisches Kartoffelpüree
Gefüllte Kartoffelknödel mit Croûtons
Hausgemachte Spätzle
Frisches Marktgemüse
Weinsauerkraut

Desserts

Frischer Obstsalat
Apfel-Tarte-Tatin - Ein halber Apfel auf Mürbeteig mit Karamell überzogen
Grüne Grütze & Vanillesauce

1285 g pro Person

Aktionsbuffet

Cheap´n chic

Vorspeisen

Bunter Blattsalat-Mix

Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette mit frisch gekochten Kartoffeln

Joghurt-Dressing aus Joghurt und Quark mit Sahne und Schnittlauch

Grasbrunner Kartoffelsalat verfeinert mit frischem Schnittlauch und Gewürzen

Bunter Nudelsalat mit knackigem Gemüse in Weinessig-Öl-Dressing

Würziger Bayrischer Krautsalat mit gebratenem Speck und Kümmel

Cole Slaw in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing

Hauptgerichte & Beilagen

Rindscurry Indish Spice mit Zwiebeln, Äpfeln und Kokosmilch

Chili con Carne mit kräftigem Rindfleisch, Mais und Kidneybohnen

Geschnetzelte Putenbrust mit Champignons in Rahm

Salzkartoffeln & Langkornreis

Vichy-Karotten

Broccoli natur

Desserts

Frischer Obstsalat

Weißer Mousse au Chocolat

Boiron Fruchtsauce Erdbeer

Rote Grütze mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen

Vanillesauce

790 g pro Person

Aktionsbuffet Grillvergnügen

Salate, Dips & Co.

Grasbrunner Kartoffelsalat mit frischem Schnittlauch und Gewürzen

Cole Slaw in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing

Holsteiner Krautsalat pikant gewürzt mit frischer grüner Paprika

Sommersalat - Fruchtig frische Kreation aus Sellerie, Schinken, Ananas, Mais Lauch und Ei in Sauerrahm American Sour Cream

Fruchtiges Tomatenkompott mit schwarzen Oliven und Thymian

Feurige Salsa Hot & Sweet aus Tomate, Rote Beete, Zitrone und Chili

Klassische Kräuterbutter

Hauptgerichte & Beilagen

Rinderhacksteak

Schweinefilet

Lammkotelettes

Rib Eye vom Jungbullen

Frikadellen vom Schwein

Chicken Burger aus der Hähnchenkeule

Kartoffelcurry verfeinert mit kräftigem Jaipur Curry

Folienkartoffeln

Gemüsereis mit Karotten, Sellerie und Zucchini

Polentaschnitte mit Kräuterkern, Pinienkernen und Käse überbacken

Paella de Luxe - Reispfanne mit Garnelen, Hähnchenbrust und Edelfischen

Frisches Zucchini-Tomatengemüse

Prinzessbohnen

Desserts

Ananasragout auf Kokoscreme

Waldbeeren mit Joghurtmousse

Mini-Muffin Heidelbeere mit Heidelbeerstückchen

Fingerfood-Buffet

Spanisch

Fingerfood & Dips

Backpflaume im Speckmantel

Oliven mit Hirtenkäse umhüllt im Speckmantel

Blätterteigröllchen gefüllt mit pikantem Gemüse

Mini-Piccata von der Putenbrust

Blätterteigdreiecke gefüllt mit Rindfleisch, Paprika und Chili

Hack-Bällchen mit schwarzem Sesam

Steinbeißer mit Salbei und Bacon

Vitello Tonnato mit Tomatenmarmelade, Frischkäse und Kornblumen

Gebeizter Zitruslachs mit Frischkäsecreme und Feige

Curryhähnchensalat mit Erdnussmousse aus Hähnchenbrust mit bunten Paprikawürfeln

Würziger Rindfleisch-Spieß BBQ-Style

Schweine-Röllchen mit süß-saurer Füllung aus Ananas und Sauerkraut

Wrap vom Räucherlachs mit Dill-Senfcreme

Seafood-Täschchen gefüllt mit Shrimps, Tilapia, Tintenfisch und Karotten

Exotischer Mango-Dip verfeinert mit indischem Curry

Feurige Salsa Mexico abgeschmeckt mit Chili und Sambal Olek

Desserts

Kokosmousse und Ananasmousse mit Knusperperlen

Joghurtschaum mit Erdbeerragout ausgarniert mit Schokostäbchen

Schokoladen-Ingwermousse aus frischer Ingwerwurzel gemischt mit kandierten Ingwerstückchen

572 g pro Person

Fingerfood-Bufferet „Mini“

Fingerfood

Blätterteigtaschen gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas und Curry

Blätterteigdreiecke gefüllt mit Rindfleisch, Paprika und Chili

Variation von pikanten Lachs-Würfel-Häppchen

Hack-Bällchen mit schwarzem Sesam

Vegetarische Selektion - Ein bunter Mix aus Frühlingsröllchen, Gemüsetäschchen mit und ohne Pilze und Samosa

Seafood-Täschchen gefüllt mit Shrimps, Tilapia, Tintenfisch und Karotten

Samosa vegetarische Teigtaschen

Scharfes Mini-Hähnchen-Grill-Spieß Yakitori mit Chili

Desserts

Kokosmousse und Ananas mit Knusperperlen ausgarniert (Negativ für Dessertglas Island)



220 g pro Person

Fingerfood-Buffer „Midi“

Fingerfood

Blätterteigtaschen gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas und Curry

Variation von pikanten Lachs-Würfel-Häppchen

Blätterteigdreiecke gefüllt mit Rindfleisch, Paprika und Chili

Hack-Bällchen verfeinert mit schwarzem Sesam

Vegetarische Selektion - ein bunter Mix aus Frühlingsröllchen, Gemüsetäschchen mit und ohne Pilze und Samosa

Seafood-Täschchen mit Shrimps, Tilapia, Tintenfisch und Karotten

Samosa vegetarische Teigtaschen

Würziges Hähnchen-Grill-Spieß Yakitori mit Chilisauce

Mini-Piccata von der Putenbrust

Steinbeißer mit Salbei und Bacon

Desserts

Kokosmousse und Ananas mit Knusperperlen ausgarniert (Negativ für Dessertglas Island)



295 g pro Person

Fingerfood-Buffer „Maxi“

Fingerfood

Blätterteigtaschen gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas und Curry

Blätterteigdreiecke gefüllt mit Rindfleisch, Paprika und Chili

Variation von pikanten Lachs-Würfel-Häppchen

Hack-Bällchen mit schwarzem Sesam

Bunte Vegetarische Selektion aus Frühlingsröllchen, Gemüsetäschchen mit und ohne Pilze und Samosa

Seafood-Täschchen mit Shrimps, Tilapia, Tintenfisch und Karotten

Samosa vegetarische Teigtaschen

Würziges Hähnchen-Grill-Spieß Yakitori mit Chilisauce

Schweine-Röllchen mit einer süß-sauren Füllung aus Ananas und Sauerkraut

Kraut-Röllchen gedämpft und gefüllt mit Hähnchenfleisch

Scampi Provençale mit Olivenöl verfeinert mit Gewürzen der Provence

Vegetarische Frühlingsrolle

Desserts

Kokosmousse und Ananas mit Knusperperlen ausgarniert (Negativ für Dessertglas Island)

Joghurtschaum mit Erdbeerragout ausgarniert mit Schokostäbchen (Negativ für Dessertglas Island)



384 g pro Person