

Catering-Service

GASTHAUS
DUDA

Liebe Kundinnen und Kunden

Nichts ist schöner als ein gelungenes Fest – und nichts ist oft anspruchsvoller zu organisieren. Damit Ihre Feier in bester Erinnerung bleibt, möchten wir Ihnen auf den folgenden Seiten unseren leistungsstarken Catering-Service als kompetenten und zuverlässigen Partner vorstellen.

Als Spezialisten für Festlichkeiten aller Art – vom familiären Jubiläum bis hin zum großen Firmenevent – bieten wir einen maßgeschneiderten Service auf höchstem Niveau. Ob Geschäftsessen, klassische oder mediterrane Buffets, gehobene Gastronomie oder exquisites Fingerfood – Ihre Wünsche sind unser Maßstab. Von Canapés bis hin zu mehrgängigen Menüs kreieren wir kulinarische Erlebnisse, die begeistern.

Unser Angebot umfasst zudem den Verleih von hochwertigem Geschirr und Gläsern. Darüber hinaus unterstützen wir Sie gern mit unseren erfahrenen Partnern bei der Organisation von Bestuhlung, Schankanlagen, Partyzelten in verschiedenen Größen sowie stilvoller Dekoration.

Das GASTHAUS DUDA steht seit vielen Jahren für kreative Landküche, besonderer Kulinarik, exzellenten Service und ein einladendes Ambiente. Ob Familien-, Betriebs- oder Vereinsfeiern von 20 bis 250 Personen – wir setzen Ihr Event mit Leidenschaft und Professionalität in Szene.

Im Folgenden präsentieren wir Ihnen eine Auswahl unserer Speisen und Buffets – selbstverständlich stellen wir Ihnen auch gern ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen. Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen – wir freuen uns darauf, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Für weitere Informationen oder ein persönliches Gespräch stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,
Ihre Familie DUDA und Team

Suppen

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit reichlich hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und
Eiernudeln (400 ml) 7,50 €
2. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**
mit mildem französischem Dijon-Senf, frischen Kräutern, Bärlauchsahne
und Croûtons (350 ml) 6,90 €
3. **Cremesuppe von Zitronengras**
mit knackigem Gemüse und Curry-Croutons (350 ml) 6,90 €
4. **Milde Curry-Kokos-Cremesuppe**
mit Basilikumschaum und Geflügelfleisch 6,90 €
5. **Cremesuppe von Rauchforellen**
mit Wermuthsahne und Pesto-Croûtons (350 ml) 8,50 €
6. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel**
mit Zuckerschoten und Pestosahne (350 ml) 8,50 €
7. **Pikant-liebliche Gyrossuppe**
mit mageren Streifen von Schweinefleisch, Zwiebeln und Mais, verfeinert
mit Sahne und einer leckeren Würzsauce (550 ml) 9,50 €
8. **Hausgemachte Gulaschsuppe**
mit viel gutem Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Champignons (550 ml) 9,50 €
9. **Die leckere „Super Suppe“**
mit gekochtem Schinken, Schmelzkäse, gebratenem Mett, Champignons,
Porree, Mais und Tomaten (550 ml) 9,50 €
10. **Kürbis-Hummer-Cremesuppe**
von Muskat und Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit Hummerbutter
und leckeren Shrimps, mit Cognac-Sahne und Croutons (350 ml) 11,90 €

Die Suppen 1–6 sind als Vorspeisen vorgesehen, die Suppen 7–9 als Hauptgerichte.
Die angegebenen Preise gelten für die Abholung.
Die Mindestbestellmenge beträgt 20 Portionen.

Hauptgerichte

Fleischspezialitäten vom Geflügel

1. **Zarte Hähnchenbrustfilets im knusprigen Speckmantel**
in milder Pfeffer-Rahm-Sauce mit Cognac, tasmanischem Bergpfeffer und Mangowürfeln 13,90 €
2. **Zarte Hähnchenbrustfilets Sweet-Chili**
im milden Sweet-Chili-Schmand gebacken, mit einem Hauch Koriander und frischen Frühlingszwiebeln 13,50 €
3. **Überbackene Putenmedaillons**
Putenmedaillons mit einer Tomatenscheibe, Frischkäse-Creme, frischen Champignons und Frühlingszwiebeln belegt, mit Käse gratiniert 13,50 €
4. **Hähnchenbrustfilet in einer Brezel-Kürbiskern-Panade**
mit lieblicher steierischer Senfrahmsauce 13,50 €
5. **Zartes Hähnchenbrustfilet „Alabama“**
in würzigem Baconmantel, mit Cranberry-Whiskey-Sauce und mildem Jack Daniels 13,50 €
6. **Zartes Putenbrustfilet**
zart und saftig, in Steinpilz-Rahm-Sauce mit Crème Fraîche verfeinert 13,50 €

Gerichte vom Schwein

1. **Zartes, saftiges Schweinefilet**
in pikanter Pfeffer-Rahm-Sauce mit Mangowürfel **oder lieblicher** Cranberry-Whisky-Sauce **oder** in leckerer Steinpilz-Rahm-Sauce **oder** würziger Sauce Béarnaise 15,90 €
2. **Ofenfrischer „Elsässer Schäufolebraten“ vom heimischen Schwein**
mild gepökelter magerer Schulterbraten, mit Estragon und mildem französischem Dijon-Senf mariniert 14,90 €
3. **Hausgemachtes Pulled Pork**
saftiger Braten aus der Schweineschulter, in einem pikanten Sud (nach speziellem Hausrezept) langsam über mehrere Stunden gegart und danach in feine Streifen „gepulled“, mit Barbecuesauce und leckerer Sour Cream 14,90 €
4. **Dry Aged Karree vom Oldenburger Schwein**
(21 Tage am Knochen gereift) mit würzigem ital. Pancetta umwickelt mit Masala-Rahmsauce 21,90 €
Wird bei Ihnen zuhause von unseren Fachkräften frisch aufgeschnitten.

Die Mindestbestellmenge bei allen warmen Gerichten beträgt 12 Portionen.
Sie können Ihren Hauptgang optional auch aus zwei Gerichten zusammenstellen.
(Beispiel: Feier mit 35 Personen: 20x Hirschkalbsbraten und 15x Tilapiafilet.
Der Preis hierfür berechnet sich nach Ihrer Auswahl der Speisen.)

Gerichte vom Rind, Wild und Lamm

1. Schlossgeheimnis

eine Spezialität des Hauses: zartes Rindergeschnetzeltes in einer Kräuter-Rahm-Sauce mit Pfifferlingen und Schmand-Preiselbeer-Haube 18,90 €

2. Zarte argentinische Rindersteakhüfte

für 12 Stunden im Spezialofen in Niedertemperatur rosa gebraten, mit Portweinreduktion und hausgemachter Bärlauch-Butter (Mindestbestellung 30 Portionen) 19,90 €

3. Argentinisches Roastbeef

im Ganzen, rosa gebraten, mit leichter Fettabdeckung, Sauce nach Wunsch 24,90 €

4. Sehr zarter, geschmorter Rinder-Schäuflebraten vom heimischen Rind

mit Steinpilzrahmsauce 19,90 €

5. Zart geschmorte Lammkeule „Provence“

mit frischem Rosmarin, Thymian, einem Hauch Knoblauch und hausgemachtem Bärlauch-Pesto mariniert, mit Rosmarinjus 18,90 €

6. Hirschkalbsbraten

in Rotwein gebeizt, in Pfifferlings-Rahm-Sauce und fruchtigen Preiselbeeren 21,90 €

Fischgerichte

1. Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Blattspinat

mit Sauce Hollandaise gratiniert 18,90 €

2. Frisches norwegisches Lachsfilet

mit einer Gartenkräuter-Kruste überbacken und leichter Sahnesauce 18,90 €

3. Tilapiafilet „Feige-Senf“

Zartes weißes Filet, mit einer knusprigen Auflage aus Cranberries, Pistazien und Feigenstücken, dazu leichte Sahnesauce 16,90 €

Veggy und vegane Gerichte

1. Sesam-Sellerie-Schnitzel

mit veganer Champignon-Rahmsauce 14,90 €

2. Hausgemachter Quinoa-Buchweizen-Bratling

mit fruchtig-pikantem Tomatensugo 14,90 €

3. Rote Linsen-Minze-Bratling

mit veganer Pfefferrahmsauce 14,90 €

Alle Gerichte in unseren Cateringvorschlägen sind von der Portionsgröße zum „Sattessen“ berechnet.

Pastagerichte

- | | | |
|---|---|---------|
| 1. Pasta in Paprika-Safran-Sahne | mit mediterranem Kräuter-Grillgemüse und Feta gratiniert | 14,70 € |
| 2. Pasta in Trüffel-Sahne | mit Pinienkern-Salbei-Crumble, gebratene Kräuterseitlinge und Kirschtomaten | 15,70 € |
| 3. Lasagne „Classico“ | mit italienischer Bolognese und frischem Parmesan gratiniert | 14,90 € |
| 4. Vegetarische Lasagne | mit Ratatouille-Gemüse, Brokkoli, Bärlauch und Pecorino-Käse gratiniert | 14,90 € |

Die Mindestbestellmenge bei allen warmen Gerichten beträgt 12 Portionen.
 Sie können Ihren Hauptgang optional auch aus zwei Gerichten zusammenstellen.
 (Beispiel: Feier mit 35 Personen. 20x Hirschkalbsbraten und 15x Tilapiafilet.
 Der Preis hierfür berechnet sich nach Ihrer Auswahl der Speisen.)

Beilagen

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------|
| 1. Petersilienkartoffeln | von Kartoffeln von Bauer Baars / Langlingen | 2,80 € |
| 2. Rosmarinkartoffeln | im Ofen gebacken (mit Schale), mit Olivenöl, Meersalz und einem Hauch Knoblauch | 3,80 € |
| 3. Dudas Klopfkartoffeln | Kleine geklopfte Kartoffeln (mit Schale), im Ofen gebacken, mit Zitrone verfeinert | 3,80 € |
| 4. Dudas Kartoffelgratin | fein und cremig, von guten Heidekartoffeln | 4,50 € |
| 5. Geröstete Heidekartoffeln | kleine Drillinge in der Pfanne gebraten und mit Meersalz und Kräutern verfeinert | 3,80 € |
| 6. Italienische Pasta | mit Basilikum-Parmesan-Pesto oder Tomatensugo | 2,80 € |
| 7. Kartoffelklöße | hausgemacht, mit pommerscher Butter (2 Stück / Portion) | 4,20 € |
| 8. Leckere Butterspätzle | | 3,20 € |
| 9. Gemüse-Wildreis | eine Reismischung mit Möhrenstreifen, Brokkoli, Mais, Kräutern und Wildreis | 3,20 € |
| 10. Kartoffel-Kroketten | | 4,20 € |
| 11. Lockerer Basmati-Reis | | 2,50 € |

Gemüse

1. Gemüseauswahl 1

Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen mit brauner Butter,
Erbsen- und Möhengemüse, Prinzessbohnen mit/ohne Speck und Zwiebelschmelze 5,80 €

2. Gemüseauswahl 2

Honig-Orangen-Möhren, Kohlrabigemüse mit Sesambutter,
Brokkoli mit Kernbutter 5,80 €

3. Mediterranes Pfannengemüse

gebratene Möhren, rote Zwiebeln, Paprika und Brokkoli,
mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert 5,80 €

4. Apfel-Rotkohl

mit saftigen Äpfeln und Johannisbeer-Gelee 3,50 €

5. Wirsing-Pfifferling-Gemüse

mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche verfeinert 5,80 €

6. Wirsing-Rahmgemüse

zarter Wirsing mit Sahne verfeinert 4,50 €

Die Mindestbestellmenge bei allen warmen Gerichten beträgt 12 Portionen.
Sie können Ihren Hauptgang optional auch aus zwei Gerichten zusammenstellen.
(Beispiel: Feier mit 35 Personen. 20x Hirschkalbsbraten und 15x Tilapiafilet.
Der Preis hierfür berechnet sich nach Ihrer Auswahl der Speisen.)

Salate

1. Bunter Salatmix

mit Eisbergsalat, Radieschen, Gurken, Paprika, Mais, Tomaten, gerösteten
Sonnenblumenkernen und einem leichten Joghurtdressing 3,90 €

2. Italienischer Tomatensalat

mit Balsamico-Dressing und Zwiebeln 3,40 €

3. Blattsalatvariation

mit Eisberg- und Feldsalat, Rucola, Lollo Rosso, geröstetem Sesam und
einer Himbeer-Walnuss-Vinaigrette 3,90 €

4. Knackiger Eisbergsalat

in mildem Zitronen-Sahne-Dressing mit Mandarinenpalten 3,90 €

5. Krautsalat

mit Crème fraîche verfeinert 3,50 €

Desserts

1. **Vanille-Creme**
mit echter Vanille und Likör 43 verfeinert, als Topping Erdbeermus 4,50 €
2. **Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“**
mit tropischem Fruchtmark und Mangospiegel 4,50 €
3. **„Karibischer Traum“**
leichte und erfrischende Limetten-Joghurt-Creme 4,50 €
4. **Himbeer-Quark-Mousse** 4,90 €
5. **Mousse au Chocolat**
mit Oreokeksen oder gebrannten Mandelblättchen – 4,90 €
auch vegan möglich 5,50 €
6. **Mohn-Panna-Cotta**
von der Tonkabohne, mit Fruchtspiegel 4,50 €
7. **Schottische Whiskycrème**
auf Schokoladenbiskuit, mit Whisky-Pflaumen und gebrannten Mandeln 4,90 €
8. **Geswirte Blaubeer-Skyr-Creme**
mit feinem Butter-Crumble 4,90 €
9. **Blutorangen-Quarkcrème**
fruchtig-herbe Cremespeise mit Cassis-Balsam getoppt 4,50 €
10. **Mango-Sticky-Reis**
süß-cremiges Reisdessert mit Kokosmilch, getoppt mit Mango- oder Erdbeerpüree 4,50 €

Die Mindestbestellmenge bei allen Desserts beträgt 15 Portionen

Fingerfood-Variationen

Als Empfang und „Zwischendurch“ empfehlen wir pro Gast 3-7 Teile.

Als Hauptbuffet empfehlen wir 9-16 Teile.

Sie können sich gerne max. 8 verschiedene Lieblingssorten zusammenstellen.
Mindestbestellmenge pro Sorte 25 Stück.

Canapés

Unsere Canapés sind auf verschiedenen Brotsorten fein belegt
und mit Liebe garniert:

- Norwegischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
 - Saftige Forellenfilets aus der Heideräucherei mit Honig-Senf-Dill-Sauce
 - Lachspralinen „Trondheim“ mit Kräuter-Knoblauch-Frischkäse
 - Kräuter-Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
 - Schweinefilet-Carpaccio mit orientalischem Schmand
 - Italienischer Landschinken auf Rucola mit Melonenkugeln
 - Hähnchenbrust und Curry-Dip
 - Shrimps in Aioli-Sauce
 - Strauchtomate mit cremigem Mozzarella, Basilikum und Balsamico vegetarisch
 - Rosa gebratenes Roastbeef mit leichter Chili-Aioli
 - Italienischer Parmaschinken mit Galiamelone
 - Fächer vom Landei mit leichter Remoulade vegetarisch
 - Cremiger Brie, Traube und Feigensenf vegetarisch
 - Herzhafter Gouda, Salzbrezel und Traube vegetarisch
- | | |
|------------|------------|
| ab 50 St. | 3,40 €/St. |
| ab 150 St. | 3,10 €/St. |
| ab 300 St. | 2,95 €/St. |

Scheiben von der Wrap-Roulade, gefüllt mit

- argentinischem Roastbeef, Salsa-Frischkäsecreme und Erdnüssen
 - Putenbrust, Mangofrischkäse und Sprossen
 - Parmaschinken, Kerbelcreme und Rucola
 - würzigem Backschinken, Gurken-Relish, Remoulade
 - Fetakäse und mediterranem Grillgemüse vegetarisch
 - Guacamole, Kürbiskernen, Gurke und Gewürz-Couscous vegan
- pro St. 2,10 €

Leckereien am Spieß

- Mozzarellaspieß mit Balsamico-Pesto-Marinade, aromatischen Cocktailltomaten vegetarisch
- Knuspriger Geflügelspieß mit Sweet-Chili-Dip
- Veggie-Lollie „Curry Masala“ aus Kichererbsen, Süßkartoffeln und Karotten auf Blattsalat mit Apfel-Sesam-Vinaigrette vegan
- „Albondigas“ (spanische Fleischbällchen mit Datteln) in Tomatensalsa und Rucola
- Pflaumen im knusprigen Speckmantel mit Salbei (1,80 €)

pro St. 2,90 - 3,80 €

Leckereien im Glas

- Frischer Melonen-Gurkensalat mit weißem Balsamico, Kürbiskernen und Feta vegetarisch
- Zarter Hähnchenspieß auf Couscous-Gurken-Salat und Granatapfel-Minz-Schmand
- Falafel mit Minze-Joghurt-Dip und Granatapfel vegetarisch
- Spargel-Rucola-Salat mit Orangen-Minz-Schmand vegetarisch

pro Glas 3,90 - 4,50 €

Warmes Fingerfood/Gabelfood

- | | | |
|--|--------------|--------|
| - Polenta-Käse-Spinat-Bällchen mit Aioli | St. | 1,80 € |
| - Geflügel-Saté-Spieße „Malaysia“ in Erdnussmarinade | St. | 2,50 € |
| - Geflügel-Knusperhappen mit Sweet-Chili-Dip | St. | 1,20 € |
| - Camembert-Bits mit Preiselbeer-Dip | St. | 1,20 € |
| - Original VW-Currywurst mit Röstzwiebeln | kleine Port. | 2,90 € |
| - Pikante Nudelsticks „Teriyaki“ mit Sweet-Chili-Dip vegan | St. | 2,10 € |

Mindestbestellmenge bei warmen Fingerfood 30 Stück.

- Auswahl an kleinen **Baguette-Sticks, Laugen-Mini-Gebäck und Ciabatta** mit verschiedenen Dips, Rote-Bete-Hummus, Buttervariation

pro Pers. 3,50 €

Buffetvorschläge

Buffet Premium

Kalte Speisen

- Norwegischer Räucherlachs und hausgebeizter Gravedlachs mit Honigsenf-Dill-Sauce, Lachspralinen „Trondheim“ und Forellenfilets aus der Heideräucherei
- Crêpesroulade mit Schafskäse, getrockneten Tomaten, Rucola und Kürbiskernen gefüllt
- Strauchtomaten mit Gorgonzola-Frischkäse gefüllt und Walnüssen garniert
- Hähnchen-Crossies im Cornflakesmantel mit Sweet-Chili-Dip
- Eingelegte Champignons, überbackene Aubergine, gegrillte Paprika und Zucchini, eingelegte Kalamata-Oliven und Fetakäse
- Kräuter-Roastbeef und Schweinefilet mit hausgemachter Remoulade
- Feine Käseauswahl mit frischen Früchten
- Blattsalatvariation mit Alfalfaspossen und Himbeer-Walnuss-Dressing
- Brotsinfonie und Baguetteauswahl mit 3 hausgemachten Buttervariationen

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- Zarte Rindersteakhälfte in Niedertemperatur, rosa gebraten mit Portweinreduktion und Bärlauch-Butter
oder
- Lachsfilet auf Blattspinat mit milder Limetten-Hollandaise dazu
Gemüse-Wildreis und Kartoffel-Gratin

ab 30 Personen 43,90 €

ab 50 Personen 39,90 €

Tipp: Gegen einen Aufpreis von 4,50 € pro Person können zwei warme Gerichte ausgewählt werden.

Buffet International

Kalte Speisen

- Hausgebeizter Caipirinha-Lachs auf Krabbenchip
- Garnelen-Spieße mit Sherrytomate und hausgemachter Aioli
- Gebratene Aubergine-Taler mit Feta gratiniert und gegrillte Champignons
- Feine Käseauswahl mit Feigensenf und frischen Früchten
- Blattsalatvariation mit Apfel-Vinaigrette, Granatapfelkernen, Mango und mildem Gorgonzola-Käse
- Albondigas: spanische Hackbällchen mit Datteln in würziger Tomatensalsa
- Rinder-Carpaccio mit feinem Olivenöl und Balsamico mariniert, Parmesanspäne und Rucola
- Scheiben von der Wraproulade mit Putenbrust, Frischkäse, Mango und Cashewnüssen
- Brotsinfonie und Baguetteauswahl mit 3 hausgemachten Buttersvariationen

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- Zart geschmorte Lammkeule mit Bärlauch-Pesto und Wirsing-Pfifferling- Gemüse oder
- Hähnchenbrustfilet im Sweet-Chili-Schmand gebacken, mit Frühlingszwiebeln und einem Hauch Koriander

dazu

- Rosmarinkartoffeln und Basmati-Reis
- Knackiges mediterranes Pfannengemüse mit Möhren, roten Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rosmarin und Knoblauch

ab 30 Personen 43,50 €

ab 50 Personen 39,90 €

Tipp: Gegen einen Aufpreis von 4,50 € pro Person können zwei warme Gerichte ausgewählt werden.

Buffet Italienisch

Kalte Speisen

- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Pesto-Sauce
- Eingelegte Champignons, überbackene Aubergine, gegrillte Paprika und Zucchini, eingelegte Kalamata-Oliven und Fetakäse, sonnengetrocknete Tomaten
- Pflaumen in krossem Speckmantel mit Salbei
- Blattsalatmix mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette und Granatapfelkernen
- Strauchtomaten mit Mozzarella, Pesto und Balsamico-Vinaigrette
- italienischer Land- und Seranoschinken mit Grissini und saftiger Melone
- Crêpesrouladen mit Räucherlachs, Lollo Rosso und Basilikum-Schmand
- Ciabatta- und Baguetteauswahl, Tomatenbutter

Warme Gerichte (weitere Auswahlmöglichkeiten siehe Hauptgerichte)

- Schweinefilet-Medaillons in Käse-Ei-Hülle auf Tomatensugo
- oder
- Zartes Hähnchenbrustfilet mit Pesto-Frischkäse im Pancetta-Mantel mit Sahnesauce dazu
 - Getrüffelttes Kartoffelgratin
 - Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen, mit Knoblauch und Meersalz
 - Mediterranes Pfannengemüse aus Möhren, rote Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Rosmarin und Knoblauch

ab 30 Personen 42,50 €

ab 50 Personen 39,90 €

Tipp: Gegen einen Aufpreis von 4,50 € pro Person können zwei warme Gerichte ausgewählt werden.

Vegetarisches/Veganes Buffet

Kalte Speisen

- Aromatische Mini-Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
- Gegrillte eingelegte Spitzpaprika
- Marinierte Champignons mit Sesam
- Eingelegter Fetakäse
- überbackene Aubergine
- Gegrillte Zucchini
- Milde Peperoni mit Frischkäse
- Mariniertes Süßkartoffel-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen und Erbsensprossen
- Wraproulade mit Guacamole, Gurke, Couscous und Cashewnüssen
- Blattsalatvariation mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette
- Baguette- und Ciabattauswahl
- Butterspezialitäten
-

Warmes Fingerfood

- Spinat-Käsebällchen mit Aioli
- Pikante Nudelsticks „Teriyaki“ mit Sweet-Chili-Dip vegan

Warme Gerichte

- Knusprige Sellerie-Sesam-Schnitzel und Quinoa-Buchweizenbratling mit gebratenen Kräuterseitlingen auf Tomatensugo vegan
- Mediterranes Pfannengemüse aus gebratenen Möhren, Brokkoli, grünen Bohnen, roten Zwiebeln, Aubergine und Spitzpaprika, mit Rosmarin und Knoblauch verfeinert
- Ofen-Rosmarinkartoffeln und cremiges Kartoffel-Spinat-Gratin

Dessert

- Leckere vegane Mousse au Chocolat mit verschiedenen Toppings
- Mango-Sticky-Reis
süß-cremiges Reisdessert mit Kokosmilch, getoppt mit Mango- oder Erdbeerpüree

ab 30 Personen 44,90 €

ab 50 Personen 41,50 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Liebe Kundinnen und Kunden,

um Missverständnisse zu vermeiden, beachten Sie bitte unsere allg. Geschäftsbedingungen:

- ✓ Werden individuelle Angebote von uns abgegeben, so haben die darin genannten Preise 6 Wochen Gültigkeit.
- ✓ Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
- ✓ Die Personenzahl teilen Sie uns bitte 10 Tage vor dem Veranstaltungsdatum mit, und eine verbindliche Personenzahl spätestens noch einmal 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung. Spätere Abmeldungen können nicht mehr berücksichtigt werden
- ✓ Für die Anlieferung und den Buffetaufbau von Speisen und/oder Equipment berechnen wir 2,00 € pro Kilometer. Mindestens aber 20,00 €.
- ✓ In den angegebenen Preisen enthalten ist der fachgerechte Aufbau des Buffets, Buffetschilder zur Beschreibung der einzelnen Gerichte, Wärme-Rechauds und Buffetanleger für die warmen Speisen.
- ✓ Bei Lieferung sind Abweichungen der vereinbarten Zeit aus verkehrstechnischen Gründen von +/- 15 Minuten möglich. Bei Lieferausfall wegen höherer Gewalt besteht kein Rechtsanspruch auf Lieferung.
- ✓ Mit Übernahme der Gegenstände und Waren durch die Kund*in geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf die Kund*in über.
- ✓ Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Beschädigte oder in Verlust geratene Leihgegenstände berechnen wir zum Wiederbeschaffungspreis. **Die ausgeliehenen Gegenstände erbitten wir – wenn nicht anders vereinbart – nach einem Tag gesäubert zurück.** Für ungereinigtes Buffetequipment berechnen wir einen Kostenaufwand von 36,00 €/Std. Die Bezahlung erfolgt bei Geschirrrückgabe (falls nicht anders vereinbart).
- ✓ Leihgeschirr (zzgl. der aktuell geltenden MwSt.): Auf Wunsch stellen wir Ihnen bis 80 Personen Geschirr und Besteck zur Verfügung. Ab 80 Personen empfehlen wir Ihnen externe Geschirrverleiher. Pro Teller, Suppenteller, Mittelteller oder Dessertteller berechnen wir 0,50 € inkl. Reinigung. Für Gabel, Messer, Suppenlöffel oder Kaffeelöffel je 0,35 € inkl. Reinigung. Für alle Gläserarten 0,60 €/Stck. incl. Reinigung.
- ✓ Alle Preise für Speisen verstehen sich pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- ✓ Bei Auftragserteilung – ob mündlich, telefonisch, per Mail oder schriftlich – werden unsere AGB anerkannt.