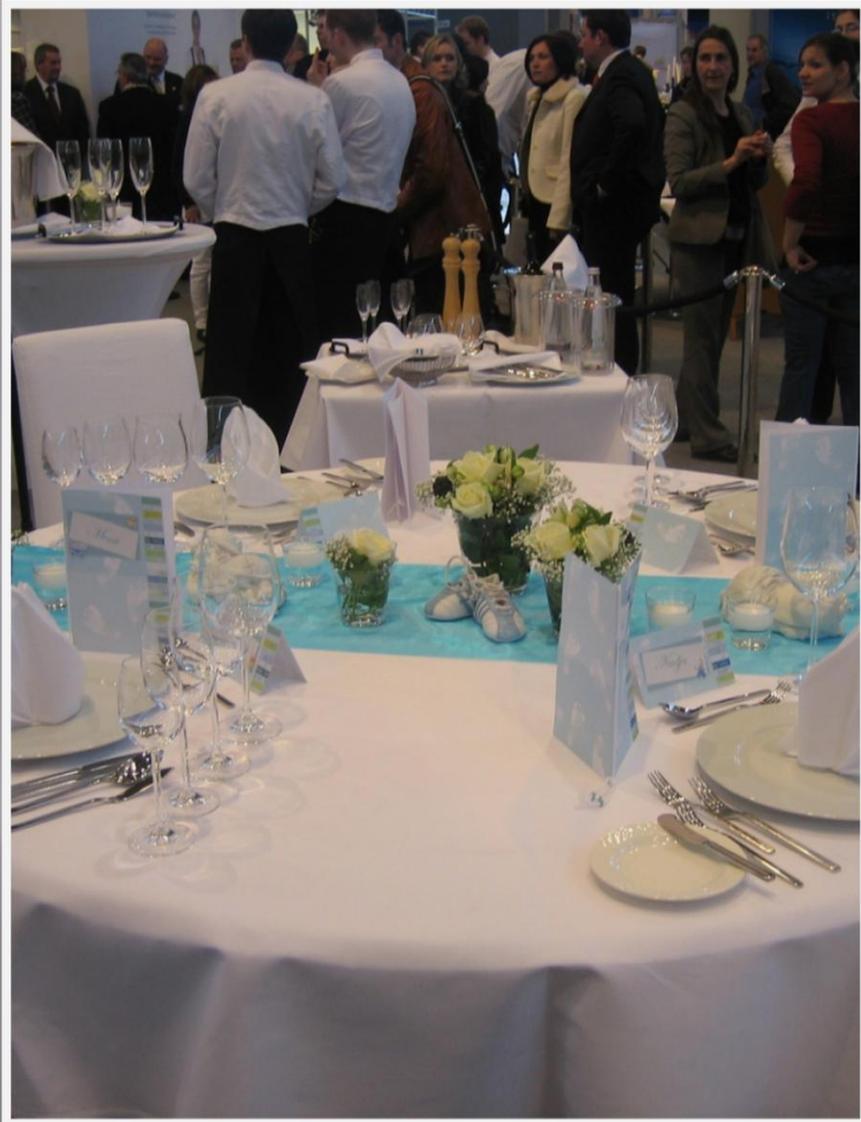


# Siedler Gastronomie Gbr.

## Angebotsprospekt Partyservice



Unsere 30 jährige Erfahrung in der Ausrichtung von Hochzeiten, Geburtstagen und Familienfeiern möchten wir Ihnen gerne schenken.



Christel Siedler



Björn Siedler

# Siedler Gastronomie Gbr. Ihr Partyservice

**\*Hochzeiten**

**\*Geburtstage**

**\*Stehempfang**

**\*Grillfeste**

**\*Kommunion /  
Konfirmation**

*Sie erwarten Gäste und möchten diese  
gut bewirtet wissen.*

*Dies ist unsere Aufgabe. Seit nunmehr  
30 Jahren und in der dritten  
Gastronomiegeneration.*

*Unter Partyservice verstehen wir nicht  
nur die Anlieferung eines  
Kalten Büffets. Nein es ist uns wichtig  
Sie als Gast zu gewinnen.*

*Heute und in Zukunft.*

*Christel und Björn Siedler*

Dieser Prospekt enthält konkrete Büffet und Menüvorschläge, listet alle Preise und nennt alle Konditionen, so dass Sie sich schon in der ersten Planungsphase einen Kostenrahmen erstellen können.

Bei einem kostenlosen und unverbindlichen Beratungsgespräch an Ihrem Veranstaltungsort, sprechen wir Ihre Wünsche in Ruhe durch, beraten Sie und raten auch von unmöglichem ab.

In der Regel unterstützen wir Sie bereits am Vortag Ihres Festes. Decken die Festtafeln ein und sorgen für einen geordneten Veranstaltungsaufbau.

Je nach Situation vor Ort bereiten wir die Speisen direkt am Veranstaltungsort zu und servieren top frisch, á la Minute am Büffet.

Getränke, Kuchen, Dekoration stellen Sie selbst oder Sie greifen auf unsere langjährigen Geschäftsadressen zu. Bei unseren All Inklusiv Angeboten ist die Getränkelieferung enthalten.

Servicemitarbeiter empfehlen wir Ihnen gerne aus unserer umfangreichen Datei.



# Prospekt

## Kalt- warme Büffets

Kalte und Kalt- warme Büffets, eignen sich nahezu für alle Veranstaltungen. Schön aufgebaut und dekoriert, sind sie eine Augenweide und kulinarischer Höhepunkt vieler Festlichkeiten.

Im Laufe der vergangenen Jahre ist man immer mehr von den reinen Kalten Büffets abgegangen. Gefragt sind heutzutage Kalt- warme Büffets mit Vorspeisen und mehreren warmen Hauptgängen.

Durch den Einsatz von neuartigen amerikanischen Alto-Sham Öfen, sind wir in der Lage, Ihnen alle warmen Hauptgänge in erstklassiger Qualität vor Ort heiß zu halten.

Auf dem angerichteten Büffet werden die Speisen in dekorativen Chavendishs (Wasserbad) heißgehalten.

Wählen Sie nun aus den nachfolgenden Büffetvorschlägen Ihr Wunschbüffet aus.

Änderungen und Ergänzungen sind selbstverständlich jederzeit möglich.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne ein Büffet ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

# Rheinisches Büffet

## Vorspeisen

*Gemischte Rauchschenkenplatte mit verschiedenen gekochten und geräucherten Knochenschinken, Minifrikadellen, garniert mit pochierten Blumenkohl und Brokkoli*

\*\*\*

*Kalte, kleine panierte Schweineschnitzel, glasierte Tranchen vom Schweinerücken an frischer Ananas.*

\*\*\*

*Matjesfilet nach Hausfrauen Art  
Marinierte Medallions vom Dorsch an Dillsauce*

## Warme Speisen

*Rheinischer Sauerbraten mit Korinthen  
dazu Butterspätzle und Apfelrotkohl*

\*\*\*

*Gefüllter Spießbraten an Bratensauce  
dazu geschwenkte Kartoffeln*

\*\*\*

*Hähnchenbrustschnitzel  
mit Speckwürfel, Tomate und Käse im Backofen  
gratiniert, dazu Bandnudeln.*

\*\*\*

*Kartoffelsalat mit Joghurtdressing. Nudelsalat mit Schinkenstreifen  
Karottensalat, Salat von Sellerie und geriebenem Apfel,  
Eisbergsalat, Lollo Rosso, frische Gurken und Tomaten  
Essig -Öl Dressing, Joghurtdressing*

## Desserts und Käse

*Käseauswahl vom Brett mit frischen Marktfrüchten*

*Brotkorb mit Baguette, Chiabatta und Vollkornbrot, gesalzene Butter*

\*\*\*

*Quarkspeise mit frischen Früchten je nach Saison*

*Preis pro Pers. netto 25,60 €*

*Preisbasis 50 Erwachsene*

*Pommes Frites oder Kroketten Aufpreis 1,00 €  
(Fritteuse vor Ort erforderlich!)*

# Schwäbisches Büffet

## Vorspeisen

*Schwarzwälder Rauchschinken mit Zuckermelone*

\*\*\*

*In Riesling pochierte Lachsforelle und geräucherte Forellenfilets  
Terrine von Lachs und Zander*

\*\*\*

*Grünkernbällchen an Schnittlauchdip  
Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse*

\*\*\*

## Warme Speisen

*Rinderkraftbrühe mit Maultaschen*

\*\*\*

*Schwäbischer Sauerbraten, Sauerbratensauce,  
dazu Schupfnudeln*

*Panierte Schweineschnitzele mit  
Zitronenscheiben, Trollingersauce  
dazu Spätzle*

*Hacksteaks mit Speck umwickelt an Champignonrahmsauce*

\*\*\*

*Vegetarischer Kartoffel – Gemüseauflauf*

\*\*\*

*Kartoffelsalat mit frischen Kräutern, Karottensalat, Tomatensalat,  
Bohnensalat, Krautsalat, Lauchsalat mit Speck, Wurstsalat,  
Grüner Salat, Essig – Öl Dressing, Joghurtdressing*

## Desserts und Käse

*Käseauswahl vom Brett mit frischen Marktfrüchten  
Brotkorb mit Besenbrot, Brezeln und verschiedenen Brötchen. Butter*

\*\*\*

*Erdbeercreme mit frischen Erdbeeren (Saisonbedingt)  
Vanillepudding, Schokoladensahnecreme*

*Preis pro Pers. netto 27,30 €*

*Preisbasis 50 Personen*

*Pommes Frites oder Kroketten Aufpreis 1,00 €  
Fritteuse vor Ort erforderlich!*





# Geburtstagsbüffet

## Vorspeisen

*Geflügelsalat mit Früchten und Champignons im Pastetchen angerichtet  
Schinkenröllchen mit Spargel und Sauce Remoulade*

\*\*\*

*Zarte Scheiben von der Hühnerbrust mit Flugananas und Currydip  
Saisontomaten gefüllt mit Gemüsesalat*

\*\*\*

*Variation von Räucherlachs, pochierten Lachsschnitten und  
Wachholder geräucherte Forellenfilets an Sahnemeerrettich*

\*\*\*

## Warm auf dem Büffet

*Festtagssuppe mit Markklößchen und Eierstich*

\*\*\*

*Medallions vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce, dazu Spätzle  
Braten vom Schweinerücken und Burgunder Rinderschmorbraten an Trollingersauce,  
dazu Kartoffelgratin*

*Hähnchenbrustfilets Natur gebraten mit Basilikumsauce,  
dazu Basmati mit Wild reis gemischt*

\*\*\*

*Salatbüffet der Saison mit Eisbergsalat, Griechischem Salatarrangement, Karottensalat,  
Tomatensalat mit Mozzarellawürfel und frischem Basilikum,  
Gurkensalat, Kartoffelsalat mit Speckwürfel und Reissalat mit leichter Früchte – Currynote  
Essig – Öl Dressing , Joghurtdressing*

\*\*\*

## Dessert und Käse

*Käseauswahl vom Brett mit frischer Ananas und Weintrauben  
Brotkorb mit Stangenweißbrot und verschiedenen Brot und Brötchensorten*

\*\*\*

*Frische Früchte im Joghurt, Mousse au Chocolate  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Obstkorb mit frischen Marktfrüchten*

*Preis pro Pers. € 32,40*

*Aufpreis a la Minute zubereitete Crêpes mit Zucker und Zimt  
Oder und Nougat mit Banane nur 5.00 € pro Pers.*

# Wellness Büffet

## Vorspeisen

*Antipasti von Auberginen, Zucchini, gefüllte Champignon köpfe und Oliven,  
mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl und Aceto Balsamico*

\*\*\*

*Strauchtomaten und Mozzarella scheiben  
mit feinen mediterranen Aromaten gewürzt angerichtet mit frischem Basilikum  
und gerösteten Sonnenblumenkernen Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse*

\*\*\*

*Mini Crepes mit feiner Joghurt- Räucherlachsfüllung  
Geräucherter Lachs an Sahnemeerrettich  
Terrine von Lachs und Zander*

\*\*\*

*Spießchen von der Hähnchenbrust mit Früchtechutney  
Chickenwings mit Barbecuesauce  
Grünkernbällchen an Schnittlauchdip*

\*\*\*

## Warme Speisen

*Gebundene Gemüsesuppe mit gerösteten Brotroutons und Creme Fraiche*

\*\*\*

*Pangasius Fischfilet in Riesling gedämpft, angerichtet auf  
Lauchstreifen, Riesling – Sahnesauce, dazu Basmati Reis*

\*\*\*

*Gefüllte Poulardenbrüstchen an Basilikumsauce,  
dazu Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Steaks vom Schweinerücken a la Minute zubereitet  
mit frischen Champignons, Trollingersauce, Champignonrahmsauce  
dazu schwäbische Spätzle*

\*\*\*

*Griechischer Bauernsalat mit schwarzen Oliven und Fetakäse Karottensalat, Salat von Sellerie  
und geriebenem Apfel, Blattsalate der Saison, Essig –Öl Dressing, Joghurtdressing*

## Desserts und Käse

*Käseauswahl vom Brett mit frischen Marktfrüchten  
Brotkorb mit Baguette, Chiabatta und Vollkornbrot, Becel Margarine*

\*\*\*

*Frische marinierte Erdbeeren (Saisonbedingt)  
Rote Grütze mit Vanillesauce, frische Flugananas mit Fruchtmarksauce*

*Preis pro Pers. € 34,60*







# Mediterranes Büffet

## Vorspeisen

*Ganzer Salm am Stück pochiert und als Schaustück angerichtet  
Geräucherter Lachs und gebeizter Lachs an Sahnemeerrettich  
Terrine von Lachs und zander*

\*\*\*

*Anti Pasti Misti.*

*In kalt gepresstem Olivenöl eingelegte Champignons, Auberginen,  
Zucchini, Oliven und mit Frischkäse gefüllte Paprika*

\*\*\*

*Honigmelonenspalten mit Parma Schinken*

\*\*\*

*Fleischtomaten mit Mozzarella*

*Italienische Salami und Mortadella mit Peperoni und Oliven*

\*\*\*

*Frutti die Mare*

*Eingelegte Tintenfischringe und Muscheln mit Balsamico Essig und Olivenöl*

\*\*\*

*Wassermelone oder exotischen Früchten*

## Warme Speisen

*Gebundene Tomatensuppe mit Gemüseperlen*

\*\*\*

*Medallions vom Schwein mit frischen Champignons  
Champignonrahmsauce, dazu Spätzle oder italienische Bandnudeln*

\*\*\*

*Lasagne nach alter italienischer Rezeptur*

\*\*\*

*Steaks aus der Putenbrust in feiner Parmesan – Salbei Sauce  
dazu grüne Nudeln*

\*\*\*

*Pochierte Lachssteaks auf Wurzelgemüse, Riesling – Sahnesauce,  
dazu Basmati – Wild Reis*

\*\*\*

*Kartoffelsahnegratin mit Brokkoli und Mozzarella überbacken*

\*\*\*

*Salatauswahl der Saison mit Ruccola, Radicchio, Eisbergsalat,  
Keimlingen, Möhrensalat, Gurken, Zucchini, Eisbergsalat, Maissalat,  
Essig – Öl Dressing , Joghurtdressing*

## Desserts und Käse

*Italienische Käseauswahl mit frischen Früchten  
Brotkorb mit Baguette, Chiabatta, Partybrötchen*

\*\*\*

*Tiramisu, Fruchtsalat von frischen Früchten*

*Mousse au Chocolate Vollmilch*

*Preis pro Person netto € 38,30*



# All Inklusives Angebot für Ihre Hochzeit

- Individuelles Beratungsgespräch vor Ort mit anschließendem schriftlichen Angebot
- Fachgerechtes Eindecken am Vortag Ihres Festes
- Veranstaltungsleitung an Ihrem Festtag
- Sektempfang mit Fingerfood
- Cafétafel, Aufschneiden der Kuchen. Aufbau des Kuchenbüffets
- Hochzeits -Festbüffet mit Mitternachtsimbiss
- Tafelgetränke, (Wein , Sekt , Bier, Softdrinks, Café und Tee)
- Abbau am Sonntag nach Ihrer Hochzeit
- Anfahrten
- Alle Leistungen, ein Preis!



# Hochzeitsbüffet

## Vorspeisen

*Dialog von geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich  
Pochierte Medallions vom Lachs und wachholder geräucherte Forellenfilets*

\*\*\*

*Honigmelonenspalten mit Schwarzwälder Rauchschenken*

\*\*\*

*Geflügelsalat mit frischen Früchten und Joghurtdip im Pastetchen angerichtet  
Schinkenröllchen mit gekochtem Schinken und Spargel  
Tomaten mit Mozzarella und Oliven*

## Warme Speisen

*Schwäbische Hochzeitssuppe mit Markklößchen und Eierstich*

\*\*\*

*Zarte Medallions vom Schwein mit frischen Champignons  
an Champignonrahmsauce, dazu Spätzle*

*Rinderbraten auf Leipziger Allerlei mit Trollingersauce  
dazu Semmelknödel*

*Gefüllte Poulardenbrüstchen an Basilikumsauce, dazu Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Salatbüffet der Saison mit Griechischem Bauernsalat, Maissalat, Gemüsesalat mit Karotten,  
Erbsen und Mais, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Möhrensalat, Eisbergsalat, Lollo Rosso Salat,  
Essig – Öl Dressing , Joghurtdressing*

## Desserts, Käse und Vesperbrett für später

*Vesperarrangement mit geräucherter Putenbrust und  
Kiwis, gekochtem Schinken, Kabanossi, Landjäger, Salami.*

\*\*\*

*Verschiedene Käse vom Brett mit frischen Früchten*

*Fruchtsalat von frischen Früchten, Rote Grütze mit Vanillesauce.*

*Mousse a Chocolate von Vollmilchschokolade*

\*\*\*

*Brotkorb, Butter, Senf*

*Preis pro Pers. netto 29,80 €*

*Preisbasis 50 Personen*

## Stehempfang

Bei den All Inklusiv  
Angeboten im Preis enthalten

Sekt, Sekt Roseè,  
Orangensaft  
Mineralwasser, Cola.

Grissinis mit  
Parmaschinken  
umwickelt

\*\*\*

Schinkenhörnchen  
Blätterteigtaschen mit  
Tomaten – Käsefüllung

\*\*\*

Hackfleischbällchen am  
Spießchen

Käsewürfel

\*\*\*

Salzgebäck und Cracker

Preis bei separater  
Buchung 15.50 € netto  
Preisbasis 50 Erwachsene

\*\*\*

Preis bei Kombibuchung  
mit einem Büffet oder  
Menü 9,50 € netto  
Preisbasis 50 Erwachsene





# Preisberechnung All Inklusiv

Als All Inklusiv Angebote können wir Ihnen alle Büffets oder Menüs anbieten. Unsere Preisgestaltung hier anhand des Hochzeitsbüffets

## Hochzeitsbüffet

Preis nur Büffet € 29,80

Hinzu kommt der Stehempfang € 9,50

Hinzu kommt die Getränkepauschale € 15,00

Hinzu kommt die Veranstaltungsleitung wie beschrieben € -- 0 – kostenfrei für Sie

Hinzu kommt die Anfahrt € -- 0 – ebenfalls Kostenfrei für Sie

Unser  
Gesamtpreis  
**All Inklusiv für Sie € 54,30 netto**  
Preisbasis 50 Erwachsene  
Personen

Die Preisbasis aller Büffets, mit Ausnahme des Lunchbüffets, (hier sind es 30 Personen) ist immer **auf 50 Erwachsene Gäste** berechnet.

Eine Lieferung ist generell auch ab 30 Personen möglich.

Da die Fixkosten im Bereich Zubereitung, Aufbau, Küchenleistung vor Ort nahezu dieselben sind wie bei einem Büffet mit 50 Gästen verteuert sich der Preis pro Person. entsprechend

Ab 70 Personen räumen wir Ihnen gerne einen Mengenrabatt ein.

Wir beraten Sie gerne vor Ort und erstellen Ihnen ein attraktives, schriftliches Angebot.

Im Anschluss an dieses Beratungsgespräch entscheiden Sie dann in aller Ruhe welche Abrechnungsvariante Ihren Vorstellungen am Besten entspricht.





# Lunchbuffet

zum Beispiel für Kommunionen und Konfirmationen

## Warme Speisen

*Rinderkraftbrühe mit Maultaschen und Markklößchen*

\*\*\*

*Zarte Medallions vom Schwein mit frischen Champignons  
Im Dialog zu Nature gebratenen Hähnchenbrustfilets  
an Champignonrahmsauce, dazu Spätzle*

\*\*\*

*Rinderbraten auf Leipziger Allerlei mit Trollingersauce  
dazu Semmelknödel*

\*\*\*

*Pangasius Fischfilet in Riesling gedämpft, angerichtet auf Lauchstreifen,  
Riesling-Sahnesauce, dazu Basmati - Wildreis*

\*\*\*

*Vegetarischer Kartoffel - Gemüseauflauf*

\*\*\*

*Salatbuffet mit*

*Tomaten mit Mozzarella, Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse,  
Kartoffelsalat mit frischen Kräutern, Karottensalat, Nudelsalat,  
Bohnensalat, Krautsalat, Lauchsalat mit Speck  
Grüner Salat, Eisbergsalat, Essig -Öl Dressing, Joghurtdressing*

## *Dessert*

*Brotkorb mit Baguette*

\*\*\*

*Erdbeercreme mit frischen Erdbeeren (Saisonbedingt)  
Vanillepudding, Schokoladensahnecreme*

*Preis pro Pers. netto 31,40 €*

*Preisberechnung 30 Personen*

*Zusätzlich Pommes Frites oder Kroketten Aufpreis 1,00 €  
(Fritteuse vor Ort erforderlich!)*

# Menüs

## Menü 1

*Schwäbische Festtagsuppe  
mit Markklößchen,  
Eierstich und Fadennudeln.  
Baguette*

\*\*\*

*Bunter Salatteller der Saison*

\*\*\*

*Medallions vom  
Schweinefilet im Dialog zu  
Medallions aus der Putenbrust  
serviert mit Trollingersauce und  
Champignonrahmsauce,  
serviert mit frischen  
Champignons.*

*Frische Gemüse der Saison  
Spätzle, Kroketten und Pommes  
Frites (Fritteuse vor Ort erforderlich)*

\*\*\*

*Frische Erdbeeren ,(je nach Saison)  
ansonsten, Fruchtsalat von  
Marktfrüchten, fein mariniert mit  
Maraschino. Serviert mit  
aufgeschlagener Vanillesahne*

*Preis pro Pers.*

*netto 27,16 €*

*Preisbasis 50 Erwachsene*

## Menü 2

*Lachsforellenroulade im  
Karottenmantel an leichter  
Kräutersauce, Zitronenbutter,  
Baguette*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit  
Gemüwestreifen und  
Markklößchen*

\*\*\*

*Kalbsrücken an  
Spätburgundersauce  
mit frischen Waldpilzen,  
Brokkoliröschen  
und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Panacottatörtchen mit  
Früchtespiegel  
und Feingebäck*

*Preis pro Pers.*

*netto 28,41 €*

*Preisbasis 50 Erwachsene*

*Unsere Menüs werden in der  
Küche vor*

*Ort a la Minute zubereitet und  
angerichtet.*

*Ein guter zügiger Service ist bei  
Menüs zwingend erforderlich.*



# *Gartenfeste*

## *Unsere Angebote für Ihr gehobenes Grillfest*

*Ob runder Geburtstag, Hochzeit oder Firmenfest,  
ein Kalt - Warmes Grillbüffet ist schon etwas Besonderes.*

*Leckere leichte Vorspeisen und Salate, verschiedene a la Minute am  
Holzkohlengrill zubereiteten Steaks, Grillwürste,  
Lachsmedallions oder eine ganze Schweinekeule am Stück gebraten.  
Das sind kleine optische und kulinarische Höhepunkte  
bei Ihrem Fest.*

*Abgerundet mit frisch zubereiteten Crêpes mit Zimt und Zucker  
Oder Nougat Banane.*

*Nun das hat schon was!*

*Haben Sie die Örtlichkeit? Wir machen was draus.*

*Nachfolgende Grillbüffets verstehen sich als Vorschlag.  
Selbstverständlich lassen sie sich jederzeit ergänzen und im  
Gesamten auch reduzieren.*

*Die Preise verstehen sich inklusive Bereitstellung Holzkohlengrills  
und 20 KG Grillkohle*

# Barbecue – Grillangebote

## ▣ Barbecue 1

### Vorspeisen

Dialog von gebeiztem und geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich

Ganzer pochiertes Lachs als Schauplatte

\*\*\*

Italienisches Vorspeisenarrangement mit Tomate / Mozarella gefüllten Weinblättern, Artischockenherzen, eingelegten Champignons und Auberginen

### Vom Holzkohlegrill

Zart marinierte Sparerips und in

Knoblauchöl eingelegte Schweinenackensteaks

\*\*\*

Zarte magere Steaks vom Schweinerücken

Entrecote mit geeister Kräuterbutter „Café de Paris“

\*\*\*

Rinderspieße (aus der Rinderhufte geschnitten) mit Cocktailtomaten, Bauchspeck und Zwiebeln

Fischspieße mit mariniertem Welsfilet und Gemüse

Gemüsespieße mit Paprika, Zwiebeln und Champignons

\*\*\*

Kleine Rostbratwürste nach Nürnberger Art  
Thüringer Bratwürste

\*\*\*

Beilagen, Dips und Saucen.

Folienkartoffeln mit Schnittlauch - Sauerrahm

Heinz Ketchup, Barbecuesauce, Chilisauce,

Knoblauchsauce,

Currydip, Asia Sauce und Senf

\*\*\*

Salatbuffet der Saison mit Kartoffelsalat, Lauchsalat, frischer Paprika, Maissalat, Blattsalaten, Rohkostsalaten usw.  
Joghurtdressing, Vinaigrette, Cocktaildressing

\*\*\*

Dessert, Brot, Käse

Obstsalat mit frischen Früchten

Käseauswahl vom Brett mit frischen Weintrauben

Brotkorb mit Besenbrot, Partybrötchen, und Baguette

Preis pro Pers. 34,86 €

Preisbasis 50 Erwachsene

Aufpreis a la Minute zubereitete Crêpes mit Zucker und Zimt

Oder und Nougat mit Banane nur 5.00 € pro Pers.

## ▣ Barbecue 2

### Vorspeisen

Honigmelonenspalten mit Schwarzwälder Rauchschinken

\*\*\*

Italienisches Vorspeisenarrangement mit Tomate / Mozarella gefüllten Weinblättern, Artischockenherzen, eingelegten Champignons und Auberginen

### Vom Holzkohlegrill

Zart marinierte Sparerips und in

Knoblauchöl eingelegte Schweinenackensteaks.

Marinierter Bauchspeck

\*\*\*

Entrecote mit geeister Kräuterbutter „Café de Paris“

\*\*\*

Lachssteaks mit geeister Limonenbutter

Gemüsespieße mit Paprika, Zwiebeln und Champignons

\*\*\*

Kleine Rostbratwürste nach Nürnberger Art

Thüringer Bratwürste

\*\*\*

Beilagen, Dips und Saucen.

Folienkartoffeln mit Schnittlauch - Sauerrahm

Basmati - Wildreis, warme Rieslingsauce

Heinz Ketchup, Barbecuesauce,

Chilisauce, Knoblauchsauce, Currydip, Asia Sauce und Senf

\*\*\*

Salatbuffet der Saison mit Kartoffelsalat,

Lauchsalat, frischer Paprika, Maissalat, Blattsalaten,

Rohkostsalaten usw. . Joghurtdressing, Vinaigrette,

Cocktaildressing

\*\*\*

Dessert, Brot, Käse

Obstsalat mit frischen Früchten

Naturjoghurt mit frischen Erdbeeren

\*\*\*

Käseauswahl vom Brett mit frischen Weintrauben

\*\*\*

Brotkorb mit Besenbrot, Partybrötchen, und Baguette

Preis pro Pers. 34,86 €

Preisbasis 50 Erwachsene



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Anfahrten:

Wir verrechnen Ihnen die Anfahrt zum Veranstaltungsort ab Gundelsheim zum günstigen Pauschalpreis von 50.00 € je Fahrzeug.

### Konditionen:

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Kinder bis 5 Jahren erhalten ein Gedeck und speisen kostenlos mit. Für Kinder bis 12 Jahren, berechnen wir 50% des Erwachsenenpreises.

Ab 12 Jahren rechnen wir den Erwachsenenpreis. Ausschlaggebend für die Rechnungsstellung ist die am Vortag bis 12.00 Uhr gemeldete Personenzahl.

Jeder Auftrag wird schriftlich mit einer Partyorder bestätigt. Stornierungen bis 4 Wochen vor dem Auftrag sind kostenfrei. Bei kurzfristigeren Stornierungen behalten wir uns etwaige Schadensersatzforderungen vor.

Bei Stornierungen innerhalb 5 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir unsere kompletten Aufwendungen zu 60 % der Auftrag summe.

Bei Aufträgen mit einem voraussichtlichen Gesamtumsatz von über € 500,00 erbitten wir eine Anzahlung von 50 % des Auftragsvolumens.

Den Restbetrag erwarten wir am Tag nach Ihrer Veranstaltung beim Abbau vor Ort in Bar, Scheck oder per Lastschriftformular.

Die Kosten für die Lokation, Miete, Nebenkosten usw. sind in unseren Preisen nicht enthalten. Die Abrechnung erfolgt direkt mit dem jeweiligen Vermieter.

Servicekosten für Fremdmitarbeiter werden vom Veranstalter in direkter Abrechnung geführt.

Einen Aufschlag an Sonn- und Feiertagen erheben wir nicht.



### Service vor Ort:

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihren vielfältigen Vorbereitungen.

Zum Beispiel bei:

Eindecken der Festtagstafeln.  
Tischdekoration  
Vorbereitung des Speisenbüffets  
Vorbereitung der Getränkeausgabe

### Am Tag Ihrer Veranstaltung:

Zum Beispiel als:  
Serviceleitung vor Ort.  
Anleitung und Führung Ihrer Freunde und Bekannte, welche für Sie den Service übernehmen. Vom Sektempfang über Café und Kuchen und dem abendlichen Büffet.

Verrechnungssatz Stunde 20.00 €

Die Küchen Zubereitungszeit ist in den Büffetpreisen bereits enthalten und wird nicht gesondert in Rechnung gestellt. Die Arbeitspauschale Küche endet in der Regel nach den Büffetabbau der warmen Speisen

### Tafelausrüstung:

Porzellan , Besteck ,Gläser, Tischdecken und Bestuhlung verwenden wir von der jeweiligen Lokation. Ergänzend können wir gerne aus unseren Beständen aufbessern.

### Kühlung vor Ort:

Wir benutzen die Kühlgelegenheiten vor Ort. Sollten diese nicht ausreichend sein schlagen wir die Miete eines Kühlanhängers vor. Diese Mietgebühr wird separat in Rechnung gestellt.

Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten. Preise freibleibend. Stand der Preisliste Februar 2011.

Mit Erscheinen der neuen Preisliste verlieren alle alte Prospekte ihre Gültigkeit.

# Siedler Gastronomie GbR.

Christel und Björn Siedler  
Panoramastrasse 4  
74831 Gundelsheim

Telefon 06269 /1811  
Fax 06269/90236

E - Mail [siedler-gundelsheim@t-online.de](mailto:siedler-gundelsheim@t-online.de)

**28 Jahre Gastlichkeit im Zeichen der Krone**

1983 bis 1989 Siedler Party Management in Stuttgart  
Von 1989 bis 2010 Siedler Restaurant zur Komturei,  
Gundelsheim. Catering.  
Veranstaltungshalle Deutschmeisterhalle

Seit 2010 Siedler Gastronomie GbR.

