

Catering-Buffetvorschläge für Gruppen ab 50 Personen

Liebe Gäste und Freunde von Fledermaus und WeinGalerie,

wir haben Ihnen hier eine Auswahl an möglichen Buffets zusammengestellt, die wir Ihnen an einen Ort Ihrer Wahl liefern können. Verstehen Sie dies als Anregung für die Zusammenstellung Ihres persönlichen Wunsch-Buffets.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich persönlich von uns beraten. Wir erstellen Ihnen auch einen genauen Ablauf- und Kostenplan für Ihre Kalkulation.

Saisonale Besonderheiten, wie Spargel, spezielles Obst, Wild oder Gänsekeule sind hier nicht aufgeführt. Suchen Sie das persönliche Gespräch, damit wir uns auf Ihre Wünsche einstellen und Ihnen ein individuelles und saisonal passendes Angebot erstellen können.

Sie haben auch die Möglichkeit, die von uns zusammengestellten Buffets zu verändern, zu reduzieren oder zu ergänzen. Schicken Sie uns Ihre Wunsch-Zusammenstellung per email, dann können wir Ihnen vorab eine individuelle Kalkulation erstellen.

Wir möchten in jedem Fall, dass Ihr Fest für alle Beteiligten ein unvergesslich schönes Erlebnis wird.

Alle hier genannten Preise verstehen sich für Buffets außer Haus ...
... zuzüglich Kosten für Teller, Besteck, Servietten, Lieferung etc.,
... und zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer in Höhe von derzeit 19%.

Ihre Ansprechpartner für alle Caterings

Stephan Schmidt & Sandra Kamprath

Büroadresse : Pfalzgrafenstraße 17, 50259 Pulheim

Restaurant Fledermaus : Brauweilerstraße 39A, 50259 Pulheim-Sinthern

Restaurant WeinGalerie : Rommerskirchener Str. 21, 50259 Pulheim (im Walzwerk)

Telefon Mo-Fr von 9-16 Uhr 02234-9790493, Fax 02234-9790492, Handy 0172-2013074

IBAN : DE 72 37069252 6502678017, BIC : GENODED1ERE

info@weingaleriepulheim.de, www.weingaleriepulheim.de

Kaminfeuer-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen, Salate und Suppe

Crèmesuppe von grünen Erbsen mit Kräuter-Croûtons
Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Parmesanspalten und Rucola
Gänseleberpastete mit Pilzen und Preiselbeeren
Gebratene Datteln im Speckmantel, Angus-Rindfleischbällchen
Ganzer geschmorter Lachs im Gurkenmantel mit zweierlei Dipps
Geräucherte Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Flusskrebse
Feldsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse und gebratenen Champignons
Rote Bete Salat mit Äpfeln, Walnussöl und Ahornsirup

Warme Speisen

Charolais-Rinderbraten aus dem Ofen mit Kräuterkartoffeln und Rotkohl
Wildragout mit Pilzen, gebratenen Kräuterspätzle und Rosenkohl
Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat mit Safranreis
Gratinierter Auberginen-Gemüseauflauf mit Tomatensauce

Dessert und Käse

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen
Schokoladen-Zimtmousse, Mandarinen-Tiramisu
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 50 Personen

Euro 34,00 pro Person

zuzüglich MwSt

Individueller Kostenplan

Buffetpreis pro Person = XX Euro
Teller- und Besteck pro Person = XX Euro
Sonstiges Equipment (Beispiele siehe Auflistung) = XX Euro
Personalkosten (Beispiele siehe Auflistung) = XX Euro
Lieferpauschale = 25 Euro je Anfahrt (bis 15 Kilometer)
Anzahlung 500 Euro bei Auftragserteilung auf folgendes Konto
Volksbank Erft, IBAN = DE 72 37069252 6502678017
BIC = GENODED1ERE, Kontoinhaber Stephan Schmidt

Beispiele Ausleih-Optionen für Equipment

(Equipment nur in Verbindung mit einer Buffetlieferung)
Sektglas Spiegelau = VE 36 Stück = 15 Euro je Einheit
Weinglas Spiegelau = VE 25 Stück = 10 Euro je Einheit
Softdrinkglas = VE 36 Stück = 10 Euro je Einheit
Cocktailglas = VE 25 Stück = 10 Euro je Einheit
Kaffeetasse mit Untere = VE 36 Stück = 15 Euro je Einheit
Großbauchiges Rotweinglas = VE 6 Stück = 4,50 Euro je Einheit
Klapptisch 1,80m x 0,80m = VE 1 Stück = 7,50 Euro p. Stück
Tischdecke weiß 2,30m x 1,30m = VE 1 Stück = 7,50 Euro p. Stück
Holzstuhl Buche dunkel = VE 1 Stück = 5 Euro p. Stück
Buffettisch mit Husse = 2,00m x 0,80m = VE 1 Stück = 15 Euro
Stehtisch mit Stretchhülle Ø 80cm = VE 1 Stück = 15 Euro

Geschultes Personal für Ihre Feier

(Personal nur in Verbindung mit einer Buffetlieferung)
Supervisor / Veranstaltungsleiter = 38 Euro je Arbeitsstunde
Gelernter Koch oder Grillmeister = 32 Euro je Arbeitsstunde
Gelernte Servicekräfte = 28 Euro je Arbeitsstunde
Hilfskräfte für Küche und Service = 25 Euro je Arbeitsstunde
Personalbuchung nur für mindestens 5 Arbeitsstunden zuzüglich
einmaliger Gebühr für An- und Abfahrt in Höhe von 25 Euro

**Alle hier genannten Preise verstehen sich netto
zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer von derzeit 19%**

Inhaber: Stephan Schmidt **Ü UST-ID Nr.** DE 162942198
Büroadresse : Pfalzgrafenstraße 17 **Ü** 50259 Pulheim-Brauweiler
Bankverbindung: Volksbank Erft **Ü IBAN:** DE 72 37069252 6502678017
Internet: www.weingaleriepulheim.de **Ü e-mail:** info@weingaleriepulheim.de
Telefon : 02234-9790493 **Ü Fax :** 02234-9790492 **Ü Handy :** 0172-2013074