



# **DIE FLEDERMAUS**

**Weinhaus · Restaurant · Catering**

## Kommunion / Konfirmation

(bestellbar ab 20 Personen)

WeinGalerie CateringService

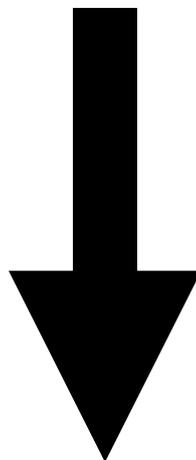
Inhaber : Stephan Schmidt

Büro : Pfalzgrafenstraße 17

50259 Pulheim-Brauweiler

Tel. 02234-9790493

Handy 0172-2013074



# Buffetangebot 2021

(bestellbar ab 20 Personen)

## Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom Roastbeef mit Rucola und Parmesan  
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln und Thunfischcrème  
Gemischte Lachsvariation mit Lachs im Kräutercrepe,  
Lachstatar auf Pumpernickel und Beizlachs  
Frische Frühlingsalate mit Balsamicovinaigrette  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum  
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse  
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipp

## Warme Speisen

Kikok-Hähnchenbrustfilet auf saisonalem Pfannengemüse  
mit Kräuter-Pilzrahmsauce und Butterspätzle  
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat  
mit Basilikum-Weißweinsauce und Kräuterkartoffeln

## Dessert

Vanille Panna Cotta mit Himbeerpüree **ODER**  
Schokoladenmousse **ODER** Tiramisu

**Preis pro Person ab 20 Personen**

**Euro 32,00 pro Person**  
**zuzüglich 7% MwSt**



**Inhaber:** Stephan Schmidt • **UST-ID Nr.** DE 162942198

**Büroadresse :** Pfalzgrafenstraße 17 • 50259 Pulheim-Brauweiler

**Bankverbindung:** Volksbank Erft • **IBAN:** DE 72 37069252 6502678017

**Internet:** [www.weingaleriepulheim.de](http://www.weingaleriepulheim.de) • **e-mail:** [info@weingaleriepulheim.de](mailto:info@weingaleriepulheim.de)

**Telefon :** 02234-9790493 • **Fax :** 02234-9790492 • **Handy :** 0172-2013074

## Mögliche Variationen Hauptgericht

- Tandoori Lammsteaks Kartoffelpüree Blattspinat
- Charolias-Rinderbraten Rotweinjus Kartoffelpüree Blattspinat
- Boeuf Bourguignon Rotweinjus Möhren Pilze Kartoffelpüree
- Mariniertes Tandoori Lachsteak Kartoffelpüree Blattspinat
- Doradenfilet Kräuter-Tomatensauce Ratatouille Rosmarinkartoffel (+2€ p.P.)
- Loup de mer, Safranschaum, Safran-Gemüsereis, Babyspinat (+2€ p.P.)
- Roastbeef im Ganzen gebraten Pfeffersauce Kartoffelpüree Gemüse (+4€ p.P.)
- Dorschfilet Rieslingsauce Kartoffelpüree Blattspinat (+4€ p.P.)
- Weißer Heilbutt, Basilikumsauce, Kartoffelpüree, Blattspinat (+6€ p.P.)
- Rinderfilet Balsamicojus Kartoffelgratin Pfannengemüse (+8€ p.P.)
- Rinderfilet Serranoschinkenmantel Pilzrahm Süßkartoffel-Gemüsegnocchi (+8€ p.P.)
- Fischvariation mit Garnelen Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat (+8€ p.P.)
- Medaillons vom Seeteufel, Champagnersauce, Jasminreis, Babyspinat (+8€ p.P.)

## 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
- Buffettisch mit Husse = 2,00m x 0,80m = VE 1 Stück = 15 Euro
- Stehtisch mit Stretchhuse 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%

