



DIE FLEDERMAUS

Weinhaus · Restaurant · Catering

Kommunion / Konfirmation

(bestellbar ab 20 Personen)

WeinGalerie CateringService

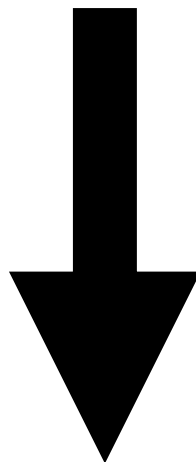
Inhaber : Stephan Schmidt

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 • **e-mail:** 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%

