

2010

Partyservice Kindermann

Sie feiern – wir catern!

Ihre Veranstaltung soll zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden – deshalb werden wir Ihnen vom Anfang Ihrer Planung bis zur Durchführung Ihres Events konsequent zur Seite stehen!

Klassisch oder exklusiv, Privatparty, Familienfeier, Konferenz oder Firmenevent. Professionelles Catering ganz nach Ihrem Geschmack – wir setzen Ihre individuellen Vorstellungen und Wünsche bei Ihrer Veranstaltung um.

Wir versprechen: Die ganz persönliche Betreuung für Sie und Ihre Gäste und einen reibungslosen Ablauf. Nehmen Sie es aus diesem Grund wörtlich: Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest und gestalten Ihr Event zu einem genussvollen Erlebnis!

Wir freuen uns auf Sie!

Stefanie & Sascha Kindermann mit Team

Kundenbüro und Küche:
Adolf-Kolping-Str. 18
67071 Ludwigshafen

Tel.: +49 621 40159-82
Fax: +49 621 40159-83
Mobil: + 49 172 6304355
info@skindermann.de
www.partyservice-kindermann.de

BLZ 545 500 10
Konto 1 839 190
Stadtsparkasse Ludwigshafen am Rhein
Steuernummer 38313/28036
Finanzamt Stadt Mannheim

INHALTSVERZEICHNIS

UNSERE LEISTUNGEN	SEITE 3
SAISONALE ANGEBOTE	SEITE 4 – SEITE 5
HOCHZEIT	SEITE 6 – SEITE 8
FINGERFOOD UND FLYING BÜFETTS	SEITE 9 – SEITE 11
FÜR TAGUNGEN, KONFERENZEN UND EMPFÄNGE	SEITE 12 – SEITE 13
BÜFETT VORSCHLÄGE	SEITE 14 – SEITE 18
BÜFETTZUSAMMENSTELLUNG	SEITE 18 – SEITE 21
GETRÄNKEPAUSCHALEN	SEITE 22
WEINAUSWAHL	SEITE 23
SEKTEMPFANG	SEITE 24
COCKTAILS	SEITE 25 – SEITE 28
EQUIPMENT	SEITE 29 – SEITE 30
LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN	SEITE 31
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	SEITE 31
REFERENZEN	SEITE 32

UNSERE LEISTUNGEN

PLANUNG UND BERATUNG

Als inhabergeführtes Unternehmen beraten wir Sie immer persönlich und setzen Ihre individuellen Vorstellungen und Wünsche in ein Gesamtkonzept um!

VOLL-/TEILCATERING

Wählen Sie aus unserem Angebot an Büfets, Fingerfood, Flying Büfets, Live-Cooking oder kombinieren Sie Ihr Wunschbüfett einfach selbst. Wir bieten Ihnen außerdem eine große Auswahl an Cocktails sowie Getränkepauschalen und Sektempfänge in verschiedenen Preiskategorien.

KONFERENZ-/BÜROSERVICE

Ob Canapés, Kaffeeteilchen oder Business Lunch - wir bieten Ihnen einen Ersatz zur fehlenden Betriebsgastronomie in Ihrem Hause.

SERVICEPERSONAL

An ein Lächeln erinnert man sich gern! Unser kompetentes und freundliches Personal ist der Garant für einen harmonischen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Wir unterstützen Sie mit: Kellner/in, Barkeeper/in, Koch/Köchin, Hostessen, Security, Reinigungspersonal, Kinderbetreuung

EQUIPMENT

- ★ Gläser, Besteck, Geschirr, Tischwäsche
- ★ Bestuhlung, Stehtische, Bar, Loungemöbel
- ★ Party- und Festzelte
- ★ Ton- und Lichttechnik
- ★ Entertainment
- ★ Dekoration, Menükarten

LIVE-COOKING

- ★ Holzkohlegrill / Spanferkelgrill
- ★ Asia-Wok
- ★ Salatbar, Dessertbar, Flammkuchen etc.
- ★ Flying Büfets
- ★ Menüs
- ★ Molekulare Küche

SAISONALE ANGEBOTE

UNSER SOMMER-BÜFETTS 2010

- ★ Alle Büfettpreise ab 40 Personen und zzgl. MwSt.
- ★ Geschirr und Besteck auf Anfrage, Servicepersonal/Köche werden separat berechnet

Sommer-Büfett I

Vorspeisen (in kleinen Gläsern)

- ★ Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilze, Tomate)
- ★ Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- ★ Cantaloup Melone mit Parmaschinken umlegt
- ★ Bauernsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse
- ★ Sommersalate mit Dressing
- ★ Meeresfrüchtesalat mit Limetten
- ★ Vitello tonnato
- ★ Brot- und Buttervariation

Frisch vom Holzkohlegrill

- ★ Minutensteaks vom Roastbeef dazu Kräuterbutter
- ★ Garnelenspieße mit Knoblauch
- ★ Hähnchenbrust mit Pesto

dazu reichen wir

- ★ Rosmarinkartoffeln, frisch aus der Pfanne
- ★ Penne aus dem großen Parmesanlaib
- ★ Sommerliches Gemüse aus dem Wok

Dessert (in kleinen Gläsern)

- ★ Himbeer-Tiramisu mit Pistazien
- ★ Fruchtspieße

Preis: € 26,00 pro Person

Sommer-Büfett II

Vorspeisen

- ★ Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- ★ Antipastiauswahl mit Pesto
- ★ Melonenkugeln mit Parmaschinkensegel
- ★ Pflücksalat mit Kräuter-Vinaigrette
- ★ Lachs-Zander-Terrine mit Grüner Sauce
- ★ Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
- ★ Vitello tonnato
- ★ Brot- und Buttervariation

Frisch vom Holzkohlegrill

- ★ Bruschettavariation
- ★ Lammcarée mit Knoblauch und Jus
- ★ Rinderfilet mit Rosmarin-Pfeffer
- ★ Gambas (mit Schale) mit Aioli
- ★ Zanderfilet mit Limonenöl

dazu reichen wir

- ★ Rosmarinkartoffeln, frisch aus der Pfanne
- ★ Pasta, aus dem großen Parmesanlaib, mit Trüffelrahmbutter
- ★ Sommerliches Gemüse aus dem Wok

Dessert

- ★ Tonkabohnenmous
- ★ Waldbeersalat mit Vanilleschaum
- ★ Französische Käseauswahl

Preis: € 28,00 pro Person

Sommerliches Flying-Büfett

Kalt (in kleinen Gläsern)

- ★ Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Limetten und Olivenöl
- ★ Melonenkompott mit Parmaschinkensegel und Sherry
- ★ Grüner Spargelsalat mit Himbeervinaigrette
- ★ Pflücksalat mit Kräuter-Vinaigrette
- ★ Gambas mit Papaysalat
- ★ Steinofenbrot

Warm (in kleinen Gläsern)

- ★ Rinderfilet-Spieß mit Pfifferling-Risotto
- ★ Gambas auf Cous-Cous mit Safranschaum
- ★ Hähnchenbrust "Coq au vin" auf Rosmarinkartoffeln
- ★ Zanderfilet mit Pasta aus dem großen Parmesanlaib dazu Trüffelrahm

Dessert (in kleinen Gläsern)

- ★ Brombeer-Joghurt-Terrine auf Mangoschaum
- ★ Schokoladen-Toncabohnenmousse auf Biskuit

Preis: € 25,00 pro Person

HOCHZEIT

Sehr geehrtes Brautpaar,

Ihr „großer“ Tag rückt näher! Ihr Fest soll zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste werden – deshalb stehen wir Ihnen vom Anfang Ihrer Planung bis zu Ihrer Hochzeit mit Rat und Tat zur Seite! Sie finden auf den nächsten Seiten unsere „Hochzeitspakete“. Diese Pakete sollen Ihnen zur ersten Übersicht dienen und sind selbstverständlich wandelbar. Entscheiden Sie, ob wir Ihnen lediglich das Büfett liefern oder Ihre gesamte Veranstaltung ausrichten sollen.

Wir möchten Sie und Ihre Gäste begeistern! Vereinbaren Sie mit uns ein Beratungsgespräch. Hier halten wir Ihre Wünsche und Vorstellungen fest und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot. Außerdem können Sie bei dieser Gelegenheit unsere Auswahl an Geschirr, Besteck, Gläsern sowie Blumenschmuck besichtigen.

HOCHZEITSPAKET NR. I

- ★ Dieses Paket beinhaltet nur das Büfett.
- ★ Bei Paket Nr. I liegen Sie je nach Zusammenstellung Ihres Wunschbüfetts bei € 20,00 - € 30,00 pro Person zzgl. MwSt.

Z. B.:

Hochzeitsbüfett „Klassisch“

Suppe

- ★ Schwäbische Hochzeitssuppe (auf dem Tisch serviert)

Vorspeisen

- ★ Vitello tonnato
- ★ Antipasti
- ★ Tomate-Mozzarella
- ★ Blattsalate mit Dressing und Parmesan
- ★ Melone mit Parmaschinken
- ★ Zucchinicarpaccio
- ★ Fischvariation (geräuchert und gebeizt)
- ★ Brotkörbe mit Buttervariation auf den Tischen

Hauptspeisen

- ★ Schweine- und Rinderfilet am Stück, Rahmsauce und Bratenjus
- ★ Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Wurzelgemüse
- ★ Rosmarinkartoffeln
- ★ Gemüsereis
- ★ Spätzle
- ★ Gemüsevariation
- ★ Ratatouillegemüse

Dessertteller oder -büfett

- ★ Mousse von weißer und brauner Schokolade
- ★ Panna Cotta auf Himbeermark
- ★ Erdbeertiramisu
- ★ Fruchtspieße
- ★ Käseplatte

Preis: € 28,00 pro Person

Der Preis versteht sich ab 50 Personen zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Inklusive Reinigung des Büfettgeschirrs, An- und Abfahrt (gilt für MA/LU), Auf- und Abbau!

HOCHZEITSPAKET NR. II

- ★ Dieses Paket beinhaltet das Büfett, Geschirr, Besteck und Gläser
- ★ Bei Paket Nr. II liegen Sie je nach Zusammenstellung Ihres Wunschbüfettts und Auswahl der Geschirr-/Besteck-/Gläserkategorie bei € 30,00 - € 40,00 proPerson zzgl. MwSt.

Z. B.:

Sommerliches (Hochzeits-) Grillbüfett

Vorspeisen

- ★ Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilze, Artischocken, Oliven)
- ★ Rucolasalat mit Parmesan und Balsamicodressing
- ★ Getrocknete Tomaten mit Kräuterfrischkäsefüllung
- ★ Ziegenfrischkäse mit Honig und Nüssen
- ★ Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- ★ Vitello tonnato
- ★ Carpaccio vom Rind
- ★ Blattsalate mit Kräuter-Vinaigrette (im Glas angerichtet)
- ★ Gurken-Limetten-Salat mit Joghurt-Dill-Dressing (im Glas angerichtet)
- ★ Bauernsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse (im Glas angerichtet)
- ★ Cous-Cous-Salat (im Glas angerichtet)
- ★ Brotkorb

Frisch vom Holzkohlegrill

- ★ Lammrücken mit Kräuter und Knoblauch
- ★ Schweinefilet
- ★ Hähnchenbrust

dazu

- ★ Sommerliches Gemüse, frisch aus dem Wok
- ★ Penne aus dem großen Parmesanlaib
- ★ Rosmarinkartoffeln
- ★ Basmatireis
- ★ Verschiedene Dips wie: Paprika-Chili-Creme, Rotes Zwiebelchutney mit Honig, Tomaten-Dip, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter

Dessert

- ★ Crème brûlée mit Himbeersoße (im Glas angerichtet)
- ★ Zweierlei Sorbets mit Sekt (im Glas angerichtet)
- ★ Schokoladenmousse (im Glas angerichtet)
- ★ Käseteller mit Trauben dazu Baguette

HOCHZEITSPAKET NR. III

- ★ Dieses Paket beinhaltet das Büfett, Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Servicekräfte
- ★ Bei Paket Nr. III liegen Sie je nach Zusammenstellung Ihres Wunschbüfetts, Auswahl der Geschirr-/Besteck-/Gläserkategorie sowie Anzahl der gewünschten Servicekräfte bei € 40,00 - € 65,00 pro Person zzgl. MwSt.

Z. B.:

Zur Spargelzeit (Mitte April – Mitte Juni)

- ★ Brot und Butter auf den Tischen

Suppe (wird serviert)

- ★ Spargelcremesuppe

Vorspeisen

- ★ Asiasalat mit Gambas
- ★ Grüner Spargelsalat mit Himbeeren
- ★ Zucchinicarpaccio
- ★ Balsamicomousse auf Rucolasalat (im Glas angerichtet)
- ★ Tomate-Mozzarella (im Glas angerichtet)
- ★ Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilze etc.)
- ★ Gartensalate mit Vinaigrette (im Glas angerichtet)
- ★ Vitello tonnato

Hauptspeisen, frisch vom Holzkohlegrill

- ★ Lammcarée mit Jus dazu Penne mit Pesto
- ★ Schwertfisch mit Wokgemüse
- ★ Saltimbocca vom Grill mit Stangenspargel und Rosmarinkartoffeln, Sauce Hollandaise (separat!)

Dessertteller (werden serviert)

- ★ Crème brûlée
- ★ Erdbeersalat mit Pistazienschaum
- ★ Nougatparfait
- ★ Käseteller mit Trauben dazu Baguette

FINGERFOOD UND FLYING BÜFETTS

- ★ Alle Büfettpreise ab 30 Personen und zzgl. MwSt.
- ★ Inklusive An- und Abfahrt (gilt für MA/LU), barrierefreiem Auf- und Abbau sowie Reinigung des Büfettgeschirrs.
- ★ Geschirr und Besteck auf Anfrage

Aufschlag für Veranstaltungen unter 30 Personen:
Unter 30 – 20 Personen: Pauschal € 50,00 Aufschlag
Unter 20 Personen: Pauschal € 100,00 Aufschlag

CANAPÉS-VARIATION „CLASSIC“

- ★ Leberpralinen im Pumpernickel- und Pistazienmantel
- ★ Frischkäse mit Kresse
- ★ Edelsalami mit Oliven
- ★ Garnelen auf Meerrettichcreme
- ★ Emmentaler mit Trauben
- ★ Schinken mit Mixed Pickles

Preis: € 7,50 pro Person

ZUM SEKTEMPFANG

- ★ Partybrötchen mit Lachs, Salami, Käse
- ★ Tomaten-Mozzarella-Spieße
- ★ Putenspieße im Parmesanmantel
- ★ Antipasti-Spieße mit Pesto gewürzt
- ★ Käsewürfel mit Trauben
- ★ Mini-Kuchenstückchen

Preis: € 9,50 pro Person

LÖFFELBÜFETT

Löffel in der Größe eines Suppenlöffels, mit Kleinigkeiten belegt, 12 Stück pro Person.

- ★ Lachstatar mit Limette
- ★ Creme von Roter Beete mit Kaviar
- ★ Avocadosalat mit Flusskrebse
- ★ Balsamicomousse
- ★ Parmesanmousse
- ★ Hummermousse
- ★ Shrimpscocktail
- ★ Ziegenfrischkäse mit Nusschönig
- ★ Schokoladenmousse mit Früchten

Preis: € 10,00 pro Person

ASIA-FINGERFOOD (warm)

- ★ Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)
- ★ Samosa mit Meeresfrüchten
- ★ Tintenfisch-Teigsäckchen
- ★ Panierte Garnelen
- ★ Wan Tan mit Hühnerfleisch und Gemüse
- ★ Kohlröllchen (vegetarisch)
- ★ Hähnchenspieße mit Ananas
- ★ Dips

Preis: € 10,00 pro Person

FINGERFOOD I

- ★ Tomaten-Mozzarella-Spieße
- ★ Putenspieße mit Parmesan und Pesto
- ★ Involtinis (in Scheiben) mit Oliven gefüllt
- ★ Lachs-Crème fraîche-Röllchen
- ★ Cocktailgebäck
- ★ Mini-Hackbällchen mit zweierlei Dips
- ★ Fruchtspieße
- ★ Schokoladenmousse im Glas

Preis: € 12,00 pro Person

FINGERFOOD II

Kalt

- ★ Partybrötchen mit Lachs
- ★ Laugenringe mit Frischkäse
- ★ Gemüsespieße mit Pesto
- ★ Käsespieße mit Trauben
- ★ Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen

Warm

- ★ Kalbsfleischplätzchen mit Salbei und Schinken gefüllt
- ★ Mini-Quiche
- ★ Gebackene Hummerkrabben
- ★ Putenspießchen mit Kokosraspeln paniert
- ★ Mini-Pizza
- ★ Mini-Frikadellen und -Schnitzel

Dessert

- ★ Vanillemousse im Glas
- ★ Schokoladen-Toncabohnenmousse im Glas
- ★ Mini-Kuchenstückchen
- ★ Fruchtspieße

Preis: € 16,00 pro Person, ohne Dessert € 14,00 pro Person

Flying Büfett I

Das Büfett wird in kleinen Gläsern/Schälchen dekorativ angerichtet.

Kalt

- ★ Baguettescheiben mit Aioli
- ★ Meeresfrüchtesalat mit Limetten
- ★ Manchego mit Trauben
- ★ Gratiniertes Ziegenfrischkäse mit Feigen

Warm

- ★ Chorizo mit Oliven
- ★ Involtinis mit Tomaten-Kräuter-Sud
- ★ Mini-Eieromelettes mit Paprika

Preis: € 8,50 pro Person

Flying Büfett II

Das Büfett wird in kleinen Gläsern/Schälchen dekorativ angerichtet.

Kalt

- ★ Asiasalat mit Gambas
- ★ Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Limetten und Olivenöl
- ★ Tomate-Mozzarella mit Basilikumcreme
- ★ Rucolasalat mit Parmesanmousse
- ★ Salat von Gartenkräutern mit Vinaigrette
- ★ Melonenkompott mit Parmaschinkensegel und Sherry
- ★ Brotkorb

Preis: € 12,50 pro Person

Flying Büfett III

Das Büfett wird in kleinen Gläsern/Schälchen dekorativ angerichtet.

Warm

- ★ Gemüse Cous-Cous mit Minze
- ★ Mini-Semmelknödel auf Waldpilz à la crème
- ★ Safran-Risotto mit Garnelen
- ★ Steinbeisserfilet unter der Kräuterkruste auf Rieslingsahne
- ★ Lammfilet auf Artischocken mit Jus
- ★ Hirschfilet mit Mini-Kartoffelknödel auf Spätburgunderjus

Preis: € 15,00 pro Person

Kombination der Flying Büfettis II + III, Preis: € 24,00 pro Person

Gerne kreieren wir für Sie ein individuelles Flying Büfett! Sprechen Sie uns an!

FÜR TAGUNGEN, KONFERENZEN UND EMPFÄNGE

- ★ Alle Preise zzgl. MwSt.
- ★ Inklusive An- und Abfahrt (gilt für MA/LU), barrierefreiem Auf- und Abbau sowie Reinigung des Büfettgeschirrs.
- ★ Geschirr und Besteck auf Anfrage

CANAPÉS, PARTYBRÖTCHEN, BRÖTCHEN, KAFFEETEILCHEN & CO.

Kategorie *

- ★ Wählen Sie zwischen Partybrötchen, Baguettescheiben oder ½ Brötchen; belegt mit Salami, Käse und Schinken (ohne Dekoration)
ODER
- ★ Brezeln
- ★ Laugengebäck
- ★ Kaffeeteilchen

Preis: € 1,40/Stck.

Kategorie **

- ★ Wählen Sie zwischen Partybrötchen, Baguettescheiben oder ½ Brötchen; belegt mit Salami, Käse und Schinken (mit Dekoration)
ODER
- ★ Blechkuchen-Stückchen
- ★ Mini-Plunder

Preis: € 1,60/Stck.

Kategorie ***

- ★ Wählen Sie zwischen Partybrötchen, Baguettescheiben oder ½ Brötchen; belegt mit Mailänder Salami, Graved Lachs, versch. Sorten Edelkäse, Luftgetrockneter Schinken, Räucherlachs (mit Dekoration)

Preis: € 1,90/Stck.

Kategorie ****

- ★ Wählen Sie zwischen Partybrötchen, Baguettescheiben oder ½ Brötchen; belegt mit Garnelen, geräucherter Entenbrust, Gänselebermousse, Trüffel, Kaviar (mit Dekoration)
ODER
- ★ Tortenstück
- ★ Petit Fours

Preis: € 2,40/Stck.

BUSINESS LUNCH (von Montag – Freitag)

- ★ 1 Fleischgericht
- ★ 1 Beilage
- ★ Gemüsevariation
- ★ 3 Sorten Salat
- ★ Brotkorb
- ★ Früchteplatte

Beispiel s. nächste Seite!

Beispiel für eine Business Lunch:

- ★ Rinderbraten in Dornfeldersoße
- ★ Spätzle
- ★ Gemüsevariation nach Marktlage
- ★ 3 Sorten Salat der Saison
- ★ Brotkorb
- ★ Früchteplatte

Ab 10 Personen: € 13,00 pro Person

Ab 15 Personen: € 11,50 pro Person

Ab 20 Personen: € 11,00 pro Person

TAGUNGSPAUSCHALE

- ★ Preis ab 50 Personen und zzgl. MwSt.
- ★ Getränke ganztägig, z. B. von 8 – 17 Uhr
- ★ Inklusive Geschirr/Besteck/Gläser (Kategorie *), An- und Abfahrt (gilt für MA/LU), barrierefreiem Auf- und Abbau sowie Reinigung des Büfettgeschirrs.
- ★ Servicekräfte auf Anfrage!

Getränke

- ★ Teinacher Mineralwasser (normal und medium)
- ★ Cola, Fanta, Sprite
- ★ Orangen- und Apfelsaft
- ★ Filterkaffee, Tee (Milch, Zucker, Süßstoff)

Snack zur 1. Pause

- ★ Laugenkonfekt

Mittagessen (Beispiel)

- ★ Antipasti (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Tomaten-Mozzarella
- ★ Zucchinicarpaccio
- ★ Vitello tonnato
- ★ Cantaloup Melone mit Parmaschinken umlegt
- ★ Blattsalat mit Joghurt-Dressing und Balsamico

- ★ Saltimbocca
- ★ Risotto mit Waldpilzen
- ★ Tomaten-Spaghetti
- ★ Lasagne al forno

- ★ Erdbeertiramisu
- ★ Limonenmousse

Snack zur 2. Pause

- ★ Mini-Kaffeeteilchen/-Kuchenstückchen, Obst

Preis: € 39,00 pro Person

BÜFETVORSCHLÄGE

- ★ Alle Büfettpreise ab 30 Personen und zzgl. MwSt.
- ★ Inklusive An- und Abfahrt (gilt für MA/LU), barrierefreiem Auf- und Abbau sowie Reinigung des Büfettgeschirrs.
- ★ Geschirr und Besteck auf Anfrage

Aufschlag für Veranstaltungen unter 30 Personen:
Unter 30 – 20 Personen: Pauschal € 50,00 Aufschlag
Unter 20 Personen: Pauschal € 100,00 Aufschlag

KLEINES BÜFETT

- ★ Minifrikadellen mit Schafskäse gefüllt
- ★ Party-Schweinerückenschnitzel
- ★ Putenbrust im Parmesankleid
- ★ Tomatenkörbchen
- ★ Kartoffelsalat
- ★ Tomaten-Mozzarella
- ★ Farmersalat
- ★ Blattsalat mit Joghurtdressing
- ★ Prager Schinken mit Kartoffelgratin
- ★ Brotkorb mit Butter
- ★ Käsespieße mit Trauben

Preis: € 12,50 pro Person

RUSTIKALES BÜFETT

Vorspeisen

- ★ Schwarzwälder Vesperbrett
- ★ Geräucherte Forellenfilets mit Sahne-Meerrettich
- ★ Hackfleischbällchen mit Kräuterdip
- ★ Blattsalat (Dressing nach Wahl)
- ★ Kartoffelsalat
- ★ Krautsalat
- ★ Brotkorb

Hauptspeisen

- ★ Spanferkelkeule
- ★ Kartoffelgratin

Dessert

- ★ Käsewürfel
- ★ Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis: € 14,00 pro Person, ohne Dessert € 12,50 pro Person

PFÄLZER BÜFETT

Vorspeisen

- ★ Krautsalat
- ★ Ackersalat mit Kartoffeldressing und Speck
- ★ Kartoffelsalat
- ★ Geräucherte Bachforelle mit Preiselbeer- Meerrettich
- ★ Pfälzer Schlachtplatte mit Essiggemüse und Senf

Suppe

- ★ Kartoffelsuppe mit Speckcroutons

Hauptspeisen

- ★ Leberknödel in Zwiebelsoße
- ★ Saumagen mit Dornfeldersoße
- ★ Grobe Bratwurst

dazu reichen wir

- ★ Weinkraut und Rahmwirsing
- ★ Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und Knödel

Dessert

- ★ „Roschtische Ritter“ mit Vanillesoße
- ★ Rieslingcreme

Pfälzer Bauernbrot, Griebenschmalz, Kräuterbutter und Senf

Preis: € 15,00 pro Person, ohne Dessert € 13,00 pro Person

BÜFETT „MANNHEIM“

Vorspeisen

- ★ gebeizter Lachs und Forellenfilets mit Honig-Dillsoße
- ★ Schinkenvariation mit Melone
- ★ Roastbeef mit Sauce Tartar
- ★ Geflügelfilets mit Kräuterquark
- ★ Farmersalat
- ★ Blattsalat mit Joghurdressing
- ★ Tomaten-Mozzarella
- ★ Brotkorb mit Butter

Hauptspeisen

- ★ Schweinefilet in Rahmpfifferlingen
- ★ Rinderbraten in Dornfeldersoße
- ★ Spätzle
- ★ Kartoffelgratin
- ★ Gemüsevariation nach Marktlage

Dessert

- ★ Mousse au Chocolat mit Sauerkirschgrütze
- ★ Käsebrett mit Trauben

Preis: € 21,00 pro Person, ohne Dessert € 18,00 pro Person

MEDITERRANES BÜFETT

Vorspeisen

- ★ Mediterrane Wurstspezialitäten, dazu Oliven
- ★ Käsebrett mit Trauben
- ★ Gebratenes Gemüse in Olivenöl mit Blattsalat

Hauptspeisen

- ★ Lamnbraten (Hüfte) in Rosmarinjus
- ★ Putenbrustrolade mit Ratatouillegemüse
- ★ Thymiankartoffeln
- ★ Polentaplätzchen

Dessert

- ★ Karamellcreme
- ★ Apfeltarte
- ★ Fruchtspieße

Preis: € 20,00 pro Person, ohne Dessert € 18,00 pro Person

SPANISCHES BÜFETT

Vorspeisen

- ★ Hähnchenbrust mit Zucchini und Aubergine
- ★ Spanische Wurstspezialitäten mit Oliven
- ★ gegrilltes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse
- ★ Weißbrot

Hauptspeisen

- ★ Paella mit Meeresfrüchten (auf Anfrage „live cooking“)
- ★ Hühnerpfanne „baskische Art“

Salate

- ★ Tomatensalat
- ★ Thunfischsalat mit Paprika und Zwiebeln
- ★ Blattsalat mit Joghurdressing

Dessert

- ★ Karamell-Creme
- ★ Fruchtsalat

Preis: € 15,00 pro Person, ohne Dessert € 13,00 pro Person

ITALIENISCHES BÜFETT I

Vorspeisen

- ★ Antipasti (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Tomaten-Mozzarella
- ★ Zuchnicarpaccio
- ★ Vitello tonnato
- ★ Cantaloup Melone mit Parmaschinken umlegt
- ★ Blattsalat mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Hauptspeisen

- ★ Saltimbocca
- ★ Risotto mit Waldpilzen
- ★ Tomaten-Spaghetti
- ★ Lasagne al forno

Dessert

- ★ Erdbeertiramisu
- ★ Limonenmousse
- ★ Fruchtspieße

Preis: € 18,00 pro Person, ohne Dessert € 16,00 pro Person

ITALIENISCHES BÜFETT II

Vorspeisen

- ★ Calamares gefüllt mit Ricotta und Lachs
- ★ Tomaten gefüllt mit Thunfisch-Mozzarella
- ★ Parmaschinken mit Melone
- ★ Zucchinischiffchen mit Parmesan
- ★ Carpaccio vom Rinderfilet
- ★ Pulpcarpaccio auf Rucola
- ★ Bruschetta und Steinofenbrot

Hauptspeisen

- ★ Zanderfilet, auf der Haut gebraten, im Kräuter-Tomatensud
- ★ Risotto Peperonata
- ★ Piccata von der Pute
- ★ Rosmarinkartoffeln
- ★ Tomatenpesto-Spaghetti
- ★ Lasagne „Ratatouille“

Dessert

- ★ Cappuccino-Soufflé
- ★ Amaretto-Parfait

Preis: € 27,00 pro Person, ohne Dessert € 25,00 pro Person

FRANZÖSISCHES BÜFETT

Vorspeisen

- ★ Pastetenauswahl
- ★ Linsensalat mit Garnelen
- ★ Blattsalate mit Vinaigrette
- ★ Brotkorb

Hauptspeisen

- ★ Maispouardenbrust mit Morschelfüllung auf Sellerie-Kartoffelpüree
- ★ Lammrücken unter der Kräuterkruste
- ★ Lachsfilet im Blätterteig mit Limonensoße
- ★ Lauch-Kartoffel-Gratin
- ★ Juliennereis
- ★ Gemüse der Saison

Dessert

- ★ Crème Brulée
- ★ Schokoladen-Soufflé
- ★ Französische Käseauswahl mit Trauben

Preis: € 27,00 pro Person, ohne Dessert € 23,50 pro Person

SCHLEMMERBÜFETT „KLASSIK“ (Beliebtestes Büfett 2008)

Vorspeisen

- ★ Fischplatte mit geräuchertem und gebeiztem Lachs, Forelle und Meeresfrüchte dazu Dill-Senf-Soße
- ★ Serrano-Schinken mit Melone
- ★ Roastbeef mit Sauce Tartar
- ★ Farmersalat
- ★ Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- ★ Brotkorb mit Butter

Hauptspeisen

- ★ Lachsfilet auf Rieslingsoße mit grünen Nudeln
- ★ Rinderfilet mit Bratenjus und Kartoffelgratin
- ★ Perlhuhnkeule mit Pilzen gefüllt auf Rahmsoße mit Spätzle
- ★ Gemüseauswahl nach Marktlage

Dessert

- ★ Mousse au Chocolat
- ★ Kokosmousse mit Früchten
- ★ Internationale Käseauswahl

Preis: € 29,00 pro Person, ohne Dessert € 26,00 pro Person

FEINSCHMECKERBÜFETT

Stellen Sie sich Ihr individuelles Feinschmeckerbüfett zusammen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen weitere „Luxus-Produkte“ wie Kaviar, Hummer, Gänsestopfleber und Trüffel an. Preise auf Anfrage.

BÜFETT-ZUSAMMENSTELLUNG

Jeder Kunde / Gast hat seine eigenen Vorstellungen, seinen eigenen Geschmack und jede Veranstaltung / Feier ihren eigenen Charakter. Stellen Sie sich ein Büfett nach Ihrem Geschmack zusammen. Wir werden Ihnen einen Kostenvoranschlag unterbreiten und Sie fachlich beraten.

Dies ist ein Einblick von den meist bestellten Speisen in den letzten Jahren. Nicht alle Artikel sind ganzjährig zu empfehlen.

KALTE PLATTEN

1. Tomaten-Mozzarella-Platte
2. Variation von gegrilltem Gemüse mit Pesto
3. Rohkostplatte (je nach Saison) mit Dips
4. Antipasti
5. Wildpastete mit Sauce Cumberland
6. Pastetenauswahl mit Johannisbeergelee
7. Würzig gegrillte Hähnchenschenkel an Salatgarnitur
8. Barbecue Chickenwings mit Chili-Dip
9. Geflügelplatte „Florida“
10. Cantaloup-Melonenspalten-mit Parmaschinken
11. Bratenmixplatte mit Remoulade
12. Schinkenauswahl mit Essiggemüse
13. Roastbeef mit Sauce Tatar und Mixed Pickles
14. Deutsches Beefsteak im Salatnest
15. Schweinelende Lukull mit Lebermousse und Waldbeeren
16. Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade
17. Gebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße
18. Räucherfischspiegel mit Sahnemeerrettich
19. Meeresfrüchte in Olivenöl gebraten mit Zitronenspalten und Ajoli
20. Fischvariation mit allen Raffinessen
21. Krabbencocktail im Orangenkörbchen
22. Hausgemachte Fischterrinen mit Grünersoße
23. Fische als Schaustücke zubereitet (Lachs, Forelle, Zander)

Zu den kalten Platten reichen wir einen Brotkorb und Kräuterbutter

SALATE

1. Gartensalate der Saison mit Dressing nach Wahl
Dressing: Joghurt, Balsamico, Kräutervinaigrette, Dill-Senf und Tomaten-Kräuter
2. Apfel-Lauch-Möhren-Salat
3. Bauernsalat
4. Broccoli-Mandel-Salat
5. Rote-Beete-Salat, mit Honig
6. Chinakohlsalat mit Mandarinen
7. Rotkrautsalat mit Zimt
8. Weißkrautsalat, mit Sahne und Kräutern
9. Karottensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
10. Pfälzer Weißkrautsalat
11. Karotten-Orangen-Salat
12. Kidneybohnen-Mais-Salat
13. Rettich-Karotten-Salat, mit Joghurt
14. Rettich-Sesam-Salat
15. Gurkensalat
16. Weiße Bohnen-Salat ,griechisch
17. Kartoffelsalat(wahlweise vegetarisch)
18. Käsesalat mit Äpfeln und Nüssen
19. Käse-Zwiebel-Salat
20. Nudelsalat (wahlweise vegetarisch)
21. Reissalat, süß-scharf
22. Reis-Hühnchen-Salat
23. Farmersalat
24. Waldorfsalat

SUPPEN/ EINTÖPFE/ ZWISCHENGERICHTE

1. Gemüsesuppe
2. Gemüsecremesuppe (Gemüse nach Wahl z.B. Spargelcremesuppe)
3. Minestrone
4. Gulaschsuppe
5. Kartoffelsuppe
6. Rinderkraftbrühe
7. Hühnersuppe
8. Einlagen: Grießnocken, Markklößchen, Eierstich, Gemüse, Croutons, Flädle und Fadennudeln)
9. Maultaschen mit Zwiebelschmelze
10. Ravioli in Salbeisahne
11. Lasagne
12. Spaghetti mit Bolognese und Parmesan
13. Eintöpfe (z.B. Pichelsteiner, Kartoffeleintopf, Gaisburgermarsch)

HAUPTGÄNGE

Schwein

1. Schweinebraten in Weißbier- Kümmelsoße
2. Schweinefilet und Pilzduxelle im Blätterteig, Champignon- Kräuterrahmsoße
3. Schweinefilet in Waldpilzrahmsoße
4. Prager Schinken mit Senf
5. Geschmorte Schweinebacken in Dornfelderssoße
6. Ungarisches Gulasch

Rind

7. Rinderschmorbraten in Spätburgundersoße
8. Rinderfilet am Stück gebraten mit kräftiger Bratenjus
9. Chili con carne
10. Sauerbraten „Rheinische Art“
11. Rinderroulade „Hausfrauen Art“

Kalb

12. Wiener Schnitzel mit Zitronenspalten(wahlweise auch vom Schwein)
13. Saltimbocca
14. Piccata Milanese mit Tomatensoße
15. Kalbsbraten
16. Züricher Geschnetzeltes

Lamm

17. Geschmorte Lammkeule in Rosmarin-Balsamicojus oder Provenziale
18. Lammrücken mit Kräuterkruste

Geflügel

19. Putenbraten in Rieslingsoße
20. Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Ananas
21. Entenbrust mit Orangen-Ingwersoße
22. Hähnchenkeule und Wurzelgemüse in Rotwein geschmort
23. Grünes Hähnchencurry mit Koriander, Zitronengras und Kokosmilch

Vegetarisch

24. Chili con carne (Grünkern)
25. Gemüse-Lasagne
26. Aubergine und Zucchini in Parmesan gebacken

Fisch

27. Lachsfilet mit Dill-Sahnesoße
28. Zanderfilet gebraten auf Wurzelgemüse
29. Hummer klassisch
30. Backfisch mit Remoulade
31. Scholle in Butter gebraten

Wild

32. Wildrahmragout mit Preiselbeeren
33. Rosa gebratener Hirschrücken in Wacholderrahmsosse
34. Ofenfrische Bauernente
35. Wildgans oder Hausgans
36. Rehrücken (nur vor Ort zubereitet)

BEILAGEN

1. Salzkartoffeln oder Püree mit Röstzwiebeln
2. Kartoffelgratin
3. Bratkartoffeln
4. Polenta
5. Handgemachte Spätzle mit Schmelze
6. Schupfnudeln
7. Butternudeln
8. Pasta
9. Pastavariation
10. Semmelknödel
11. Serviettenknödel
12. Böhmisches Knödel
13. Brezenknödel
14. Speckknödel
15. Kartoffelknödel
16. Butterreis
17. Rissotto
18. Asiatischer Duft Reis auch mit Curry
19. Buchteln mit Pflaumen oder Nüssen

GEMÜSE

1. Gemüseauswahl (Saisonabhängig)
2. Glacierte Karotten
3. Ratatouillegemüse
4. Glaciertes Wurzelgemüse
5. Pfälzer Lauchgemüse
6. Speckbohnen
7. Rahmwirsing
8. Wirsingknödel
9. Rotkraut
10. Bayrisch Kraut
11. Rahmblumenkohl
12. Blumenkohl mit Schmelze
13. Brokkoli mit Mandelbutter
14. Romanesco mit Pinienkernschmelze

15. Sahnekarotten
16. Speckrosenkohl
17. Wokgemüse
18. Sauerkraut
19. April bis Juni Spargel
20. Saison abhängige Gemüsesorten auf Anfrage

DESSERT

1. Mousse von weißer und brauner Schokolade
2. Kaffeemousse / Cappuccinocreme
3. Orangenmousse
4. Bayrisch Krem
5. Panna Cotta mit Himbeermark
6. Rote Grütze mit Vanillesoße
7. Obstsalat
8. Milchreis, mit Zimt-Zucker oder Fruchtsoße
9. Grießschnitten mit Kompott oder Fruchtsoße
10. Vanilleparfait
11. Pralinenparfait im Marzipanmantel
12. Mangoparfait
13. Erdbeerparfait
14. Kokosparfait
15. Schokoladenparfait
16. Fruchtjoghurts oder Quark
17. Sorbets von Früchten der Saison
18. Tiramisu
19. Gratiniertes Ziegenkäse mit frischen Feigen
20. Internationale Käseauswahl mit Trauben
21. Käsespieße

Desserts auf Wunsch auch für Diabetiker.

Wenn Sie nichts gefunden haben oder Gerichte vermissen die Sie interessieren, dann sprechen Sie uns an! Wir haben bis heute für alle Kunden / Gäste eine Lösung gefunden!

GETRÄNKE

Wir bieten Ihnen für Ihre Veranstaltung die Möglichkeit einer alkoholfreien oder „Standard“-Getränkepauschale. Eine große Weinauswahl finden Sie auf den nächsten Seiten (Preise auf Anfrage, Abrechnung nach Verbrauch).

GETRÄNKEPAUSCHALEN

- ★ Preise ab 50 Personen und zzgl. MwSt.
- ★ Gilt für die Dauer von 4 Stunden
- ★ Inklusive Gläser, Barelement, sonstiges Equipment, Kühlung, Reinigung, An- und Abfahrt (gilt für MA/LU), barrierefreiem Auf- und Abbau

Aufschlag für Veranstaltungen unter 50 Personen:
Unter 50 – 40 Personen: Pauschal € 50,00 Aufschlag
Unter 40 – 30 Personen: Pauschal € 70,00 Aufschlag
Unter 30 – 20 Personen: Pauschal € 100,00 Aufschlag

Alkoholfreie Getränkepauschale

- ★ Teinacher Mineralwasser (normal und medium)
- ★ Cola, Fanta, Sprite
- ★ Orangensaft, Apfelsaft

Preis: € 4,50 pro Person, jede weitere Stunde € 1,50 pro Person

Getränkepauschale (Standard)

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Mineralwasser (normal und medium)
- ★ Cola, Fanta, Sprite
- ★ Orangensaft, Apfelsaft

Alkoholische Getränke

Weine

- ★ Weißwein: Ungsteiner Kobnert Riesling trocken, Winzergenossenschaft Ungstein
- ★ Rotwein: Dornfelder Rotwein trocken, Winzerkeller Leininger Land
- ★ Roséwein: Ungsteiner Portugieser Weißherbst mild, Winzergenossenschaft Ungstein

Bier

- ★ Tucher Pils vom Fass
- ★ Tucher Hefeweizen vom Fass

Preis: € 9,00 pro Person, jede weitere Stunde € 3,00 pro Person

WEINAUSWAHL

- ★ Preise auf Anfrage
- ★ Abrechnung nach Verbrauch (Flaschenweise)

Weißweine

- ★ Riesling CLASSIC, Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim
- ★ Grauer Burgunder Kabinett trocken, Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim
- ★ Riesling Spätlese trocken, Neuleininger Feuermännchen, Weingut Dr. Simon, Grünstadt-Sausenheim
- ★ Chardonnay Spätlese trocken, Sausenheimer Honigsack, Weingut Dr. Simon, Grünstadt-Sausenheim
- ★ Heidelberger Dornenacker Riesling Kabinett trocken, Weingut Clauer, Heidelberg
- ★ Heidelberger Dornenacker Weißburgunder trocken, Weingut Clauer, Heidelberg
- ★ Schriesheimer Kuhberg Weißburgunder Kabinett trocken, Weingut Jäck, Schriesheim
- ★ Schriesheimer Staudenberg Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut Jäck, Schriesheim

Rotweine

- ★ Dürkheimer Dornfelder trocken, Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim
- ★ Cuvée „Roter Fitz“, Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim
- ★ Dornfelder trocken, Sausenheimer Höllenpfad, Weingut Dr. Simon, Grünstadt-Sausenheim
- ★ Cabernet Sauvignon trocken, Sausenheimer Hütt, Weingut Dr. Simon, Grünstadt-Sausenheim
- ★ Heidelberger Dornenacker Spätburgunder trocken, Weingut Clauer, Heidelberg
- ★ Schriesheimer Kuhberg Cabernet Dorio Spätlese Barrique trocken, Weingut Jäck, Schriesheim
- ★ Schriesheimer Rittersberg St. Laurent trocken, Weingut Majer, Schriesheim

Roséweine

- ★ Spätburgunder Weißherbst trocken, Sausenheimer Hütt, Weingut Dr. Simon, Grünstadt-Sausenheim
- ★ Schriesheimer Rittersberg Spätburgunder Weißherbst Kabinett, Weingut Majer, Schriesheim

SEKTEMPFANG

Auch für Ihren Sektempfang bieten wir Ihnen Pauschalen in zwei Kategorien an.

- ★ Preise ab 50 Personen und zzgl. MwSt.
- ★ Gilt für die Dauer von 2 Stunden
- ★ Inklusive Gläser, Barelement, sonstiges Equipment, Kühlung, Reinigung, An- und Abfahrt (gilt für MA/LU), barrierefreiem Auf- und Abbau

Aufschlag für Veranstaltungen unter 50 Personen:
Unter 50 – 40 Personen: Pauschal € 50,00 Aufschlag
Unter 40 – 30 Personen: Pauschal € 70,00 Aufschlag
Unter 30 – 20 Personen: Pauschal € 100,00 Aufschlag

Sektempfang Kategorie *

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Mineralwasser (normal und medium)
- ★ Orangensaft

Alkoholische Getränke

- ★ Schloss Wachenheim Kabinett, Sektkellerei Schloss Wachenheim

Preis: € 3,50 pro Person

Sektempfang Kategorie **

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Mineralwasser (normal und medium)
- ★ Orangensaft

Alkoholische Getränke

- ★ Kallstadter Kobnert Riesling trocken, Winzergenossenschaft Kallstadt

Preis: € 4,50 pro Person

SEKTAUSWAHL

- ★ Preise auf Anfrage
- ★ Abrechnung nach Verbrauch (Flaschenweise)

- ★ Riesling Extra trocken, Sektkellerei Fitz KG, Bad Dürkheim
- ★ Riesling Brut, Burg Battenberg, Weingut Dr. Simon, Grünstadt-Sausenheim

COCKTAILS

COCKTAILBAR

Wählen Sie Ihre Favoriten aus unserer Cocktailkarte und genießen Sie Ihren Lieblings-Cocktail in Ihrer Location. Auch hier bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer Cocktailpauschale. Diese beinhaltet:

- ★ Barelement, Barequipment, Barkeeper für 4 Stunden
- ★ Die Pauschale beinhaltet 3 Cocktails pro Person, jeder weitere Cocktail € 2,50 zzgl. MwSt.
- ★ Wählen Sie Ihre 10 Favoriten aus unserer Cocktailkarte
- ★ Inklusive Reinigung, An- und Abfahrt (gilt für MA/LU), barrierefreiem Auf- und Abbau

Ab 40 Personen:	€ 12,50 pro Person zzgl. MwSt.
Ab 50 – 70 Personen:	€ 12,00 pro Person zzgl. MwSt.
Ab 70 – 100 Personen:	€ 11,00 pro Person zzgl. MwSt.
Ab 100 – 120 Personen:	€ 10,00 pro Person zzgl. MwSt.
Ab 150 – 200 Personen:	€ 9,00 pro Person zzgl. MwSt.
Ab 200 – 300 Personen:	€ 8,50 pro Person zzgl. MwSt.
Ab 300 – 500 Personen:	€ 8,00 pro Person zzgl. MwSt.

COCKTAILKARTE

ALKOHOLISCHE COCKTAILS

- ★ FLYING KANGAROO
Vodka, Havanna, Galliano, Kokos, Sahne, Ananas, Orange
- ★ HURRICANE
Havanna, Rum, Passionsfrucht, Ananas, Orange
- ★ LONG ISLAND ICE TEA
Bacardi, Vodka, Dry Gin, Tequila, Cointreau, Lime Juice, Zitrone, Cola
- ★ MAI TAI
Bacardi, Rum, Orange Curaçao, Mandel, Limette, Zitrone, Ananas, Orange Bitter, Lemon Hart
- ★ PLANTERS PUNCH
Bacardi, Havanna, Rum, Grenadine, Zitrone, Orange, Ananas, Angostura
- ★ ZOMBIE
Bacardi, Rum, Cherry Brandy, Grenadine, Lime Juice, Zitrone, Orange, Angostura, Lemon Hart

BEFORE DINNER DRINKS

- ★ AMERICANO
Campari, Martini Rosso, Sodawasser
- ★ BACARDI COCKTAIL
Bacardi, Grenadine, Zitrone
- ★ BLUE LADY
Dry Gin, Blue Curaçao, Zitrone
- ★ COSMOPOLITAN
Absolut Citron, Cointreau, Limettensaft, Cranberry Juice
- ★ DAIQUIRI
Rum, Rohrzucker, Zitrone
- ★ DRY MARTINI COCKTAIL
Dry Gin, Martini Extra Dry, Olive
- ★ GIMLET
Dry Gin, Lime Juice

- ★ **MAGARITA**
Tequila, Cointreau, Zitrone, Salzrand
- ★ **MANHATTAN**
Canadian Club, Martini, Angostura
- ★ **NEGRONI**
Dry Gin, Campari, Martini
- ★ **PARADISE**
Dry Gin, Apricot Brandy, Orange
- ★ **VODKATINI**
Vodka, Martini Extra Dry, Olive
- ★ **WHITE LADY**
Dry Gin, Cointreau, Zitone

FRESH AND FRUITY

- ★ **BANDITO**
Dry Gin, Apricot Brandy, Erdbeer, Maracuja, Orange
- ★ **RED STAR (KINDERMANN HOUSECOCKTAIL)**
Dry Gin, Apricot Brandy, Lime Juice, Erdbeer, Zitrone, Mango, Maracuja, Orange
- ★ **EXOTIC DREAM**
Vodka, Passoã, Blue Curaçao, Orange
- ★ **FRUIT ROMANCE**
Xu-Xu, Passoã, Ananas, Maracuja
- ★ **LADYKILLER**
Dry Gin, Apricot Brandy, Cointreau, Ananas, Maracuja
- ★ **LATIN LOVER**
Tequila, Cachaça, Lime Juice
- ★ **MESSICANO**
Dry Gin, Pepino Peach, Amaretto, Erdbeer, Orange
- ★ **PASSOA EXCLUSITA**
Passoã, Cointreau, Orange
- ★ **SIERRA MATRE**
Bacardi, Triple Sec., Curaçao, Amaretto, Ananas, Maracuja
- ★ **SEX ON THE BEACH**
Vodka, Pepino Peach, Grenadine, Lime Juice, Zitrone, Orange
- ★ **STRAWBERRY DAIQUIRI**
Frische Erdbeeren, Havana, Erdbeer, Zitrone, crushed Ice
- ★ **TROPIC**
Pepino Peach, Lime Juice, Ananas, Orange

CAIPI'S AND MORE

- ★ CAIPIRINHA
Limette, brauner Zucker, crushed Ice, Cachaça
- ★ CAIPIROSKA
Limette, brauner Zucker, crushed Ice, Vodka
- ★ CAIPIROL
Limette, brauner Zucker, crushed Ice, Aperol
- ★ STRAWBERRY CAIPIRINHA
Limette, brauner Zucker, crushed Ice, Erdbeermark, Cachaça
- ★ STRAWBERRY CAIPIROSKA
Limette, brauner Zucker, crushed Ice, Erdbeermark, Vodka
- ★ BOMBAY CRUSHED
Kumquats, brauner Zucker, crushed Ice, Lime Juice, Dry Gin
- ★ MOJITO
Limette, Pfefferminze, brauner Zucker, crushed Ice, Havana, Sodawasser

CLASSICS

- ★ APEROL AMARETTO SOUR
Aperol bzw. Amaretto, Rohrzucker, Zitrone, Orange
- ★ GIN FIZZ
Dry Gin, Zuckersirup, Zitrone, Sodawasser
- ★ HARVEYS WALLBANGER
Vodka, Orange, Galliano
- ★ TEQUILA SUNRISE
Tequila, Zitrone, Orange, Grenadine
- ★ WHISKEY SOUR
Whiskey, Zuckersirup, Orange, Zitrone, Angostura

FANCY DRINKS – COCONUT FEELINGS

- ★ COCOCABANA
Batida de Coco, Cachaça, Lime Juice, Ananas
- ★ COCOSKISS
Bacardi, Malibu, Passionsfrucht, Ananas, Orange
- ★ EL PADRINO
Malibu, Apricot Brandy, Erdbeer, Sahne, Maracuja
- ★ MEXICAN COLADA
Kahlua, Tequila, Kokos, Sahne, Ananas
- ★ NIGHT IN BLUE
Batida de Coco, Blue Curaçao, Ananas
- ★ PIÑA COLADA
Bacardi, Rum, Kokos, Sahne, Ananas
- ★ SAMBA
Bacardi, Malibu, Blue Curaçao, Ananas, Maracuja
- ★ STRAWBERRY COLADA
Bacardi, Rum, Erdbeer, Kokos, Sahne, Ananas
- ★ SWIMMINGPOOL
Havana, Vodka, Blue Curaçao, Kokos, Sahne, Ananas

AFTER DINNER DRINKS

- ★ **BLACK RUSSIAN**
Vodka, Kahlua
- ★ **WHITE RUSSIAN**
Vodka, Kahlua, leicht geschlagene Sahne

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- ★ **BAMBOLERO**
Vanille, Sahne, Maracuja, Orange
- ★ **BLUE PASSION**
Blue Curaçao alkoholfrei, Passionsfrucht, Grapefruit
- ★ **BLUE RIVER**
Blue Curaçao alkoholfrei, Ananas, Maracuja, Zitrone
- ★ **CALIMERO**
Blue Curaçao alkoholfrei, Kokos, Grapefruit, Orange
- ★ **COCONUT KISS**
Erdbeer, Kokos, Sahne, Ananas
- ★ **FLAMINGO COOLER**
Kokos, Erdbeer, Grapefruit
- ★ **GREEN ALMOND**
Blue Curaçao alkoholfrei, Mandel, Zitrone, Ananas, Orange
- ★ **IPANEMA**
Limette, brauner Zucker, crushed Ice, Ginger Ale
- ★ **ISABELLA**
Erdbeer, Zitrone, Orange, Tonic Water
- ★ **ORANGE VELVET**
Mandel, Ananas, Maracuja, Sahne
- ★ **PUSSY FOOT**
Grenadine, Ananas, Grapefruit, Orange
- ★ **SUMMERTIME**
Passionsfrucht, Zitrone, Ananas, Orange
- ★ **STRAWBERRY KISS**
Erdbeer, Sahne, Mango, Maracuja, Orange
- ★ **TROPICAL COOLER**
Passionsfrucht, Mango, Maracuja, Orange, Zitrone
- ★ **TROPIC LOVE**
Mango, Vanille, Lime Juice, Zitrone, Ananas, Orange
- ★ **TUTTI FRUTTI**
Passionsfrucht, Sahne, Ananas, Orange

Wir verwenden ausschließlich Spirituosen ausgewählter Marken und Qualitätssäfte.

EQUIPMENT

GLÄSER

- ★ Alle Preise zzgl. MwSt.
- ★ Inklusive Reinigung
- ★ Im Preis sind 1 – 2 Stck. „Bruchgläser“ enthalten. Darüber hinaus wird alles gesondert in Rechnung gestellt!

Kategorie *

- ★ Weißwein-, Rotwein-, Sekt-, Wasser-, Pilsgläser
- ★ Gläser: Einfach
- ★ Abnahme: Glasweise möglich
Preis pro Glas: € 0,40

Kategorie **

- ★ Weißwein-, Rotwein-, Sekt-, Wasser-, Pilsgläser
- ★ Gläser: Schott-Zwiesel
- ★ Abnahme: 36er – Racks
Preis pro Glas: € 0,60

Kategorie ***

- ★ Weißwein-, Rotwein-, Sekt-, Wasser-, Pilsgläser
- ★ Gläser: Schott-Zwiesel
- ★ Abnahme: 36er – Racks; Rotweingläser in 16er – Racks
Preis pro Glas: € 0,80

Kategorie ****

- ★ Weißwein-, Rotwein-, Sekt-, Wasser-, Pilsgläser
- ★ Gläser: Riedel
- ★ Abnahme: Glasweise möglich
Preis pro Glas: € 2,00

GESCHIRR- UND BESTECK

- ★ Alle Preise zzgl. MwSt.
- ★ Inklusive Reinigung
- ★ Im Preis sind 1 – 2 Stck. „Bruch“ bzw. „Schwund“ enthalten. Darüber hinaus wird alles gesondert in Rechnung gestellt!

Geschirr Kategorie **

- ★ Suppenteller, Vorspeisenteller, Speisenteller, Dessertteller, Kuchenteller, Kaffee-/Espressotassen, Untertassen
- ★ Geschirr: Kahla
- ★ Abnahme: 24er - Racks
Preis pro Teil: € 0,40

Besteck Kategorie **

- ★ Suppenlöffel, Vorspeisengabel, Vorspeisenmesser, Speisengabel, Speisenmesser, Dessertgabel, Dessertlöffel, Kuchengabel, Kaffee-/Espressolöffel
- ★ Besteck: Hepp „Aura“
- ★ Abnahme: 12er - Verpackung
Preis pro Teil: € 0,40

Geschirr Kategorie ***

- ★ Suppenteller, Vorspeisenteller, Speisenteller, Dessertteller, Kuchenteller, Kaffee-/Espressotassen, Untertassen
- ★ Geschirr: Rosenthal
- ★ Abnahme: 24er - Racks
Preis pro Teil: € 0,50

Besteck Kategorie ***

- ★ Suppenlöffel, Vorspeisengabel, Vorspeisenmesser, Speisengabel, Speisenmesser, Dessertgabel, Dessertlöffel, Kuchengabel, Kaffee-/Espressolöffel
- ★ Besteck: Hepp „Baccarat“
- ★ Abnahme: 12er - Verpackung
Preis pro Teil: € 0,50

Geschirr Kategorie ****

- ★ Suppenteller, Vorspeisenteller, Speisenteller, Dessertteller, Kuchenteller, Kaffeetassen, Untertassen
- ★ Geschirr: Rosenthal
- ★ Abnahme: 24er - Racks
Preis pro Teil: € 0,90

Besteck Kategorie ****

- ★ Suppenlöffel, Vorspeisengabel, Vorspeisenmesser, Speisengabel, Speisenmesser, Dessertgabel, Dessertlöffel, Kuchengabel, Kaffeelöffel
- ★ Besteck: Silber
- ★ Abnahme: 12er - Verpackung
Preis pro Teil: € 0,90

Weiteres Equipment wie Tischwäsche, Bestuhlung, Stehtische, Bar, Kerzenleuchter, Party- und Festzelte, Ton- und Lichttechnik sowie Dekoration auf Anfrage!

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die folgenden Bedingungen sind Grundlage des Vertragsverhältnisses. Sie werden durch Erteilung des Auftrages oder Annahme der Lieferung anerkannt. Abweichende Bedingungen des Kunden, die wir nicht ausdrücklich anerkennen, sind für uns unverbindlich, auch wenn wir Ihnen nicht ausdrücklich widersprechen.

1. Angebot und Lieferung / Abholung

Die aufgeführten Preise sind exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Ab einem Bestellwert von 500,00 € ist die An- und Abfahrt, der (barrierefreie) Auf- und Abbau sowie die Reinigung des Büffetgeschirrs inklusive (gilt für den Umkreis Mannheim / Ludwigshafen). Kann ein barrierefreier Auf- und Abbau nicht erfolgen (z. B. kein Fahrstuhl im Haus vorhanden, Lieferung in höhere Stockwerke etc.) behalten wir uns das Recht vor, einen zusätzlichen Logistiker zu berechnen. Die Geschirrabholung erfolgt nach Vereinbarung.

2. Zahlungsbedingungen

Es gelten jeweils die Preise des Vertragsangebotes.

Die Preise verstehen sich exklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer bzw. die Mehrwertsteuer wird gesondert ausgewiesen.

Zahlungsziel ist sofort ab Rechnungsdatum.

Aufträge bis zu einem Auftragswert von EUR 500,00 sind bei Anlieferung sofort zu begleichen.

Aufträge ab 2000,00 € 50 % Vorkasse.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer (Stand: 08/2009)

Die gesetzliche Mehrwertsteuer muss zu unseren genannten Büffetpreisen dazu addiert werden. Gemäß BFH-Urteil vom 18.12.2008 (V R 55/06) und BMF-Schreiben vom 16.10.2008, unterliegen **alle** Catering-Leistungen dem Regelsteuersatz von 19 %.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Lieferung / Service

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Abweichende Bedingungen unserer Kunden sind uns gegenüber nur wirksam, wenn sie im Einzelfall ausdrücklich mit uns vereinbart worden sind.

Unser Service umfasst die Erstellung der Speisen, deren Transport bis zur Übergabe an den Besteller. Siehe dazu auch unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen, sie sind ebenfalls Bestandteil dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Unser Liefergebiet umfasst das gesamte Rhein-Neckar-Dreieck. Bestimmte Bedingungen gelten jedoch nur für den Umkreis Mannheim / Ludwigshafen (siehe Liefer- und Zahlungsbedingungen).

2. Lieferzeit

Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils gesondert getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, Partyservice Kindermann wird an der Erfüllung seiner Verbindlichkeit durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen gehindert, die trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt unabwendbar waren oder durch höhere Gewalt entstanden sind. In diesem Fall, wenn die Lieferung nicht in angemessener Frist erbracht werden kann, wird Partyservice Kindermann von Liefer- und Leistungsverpflichtung frei. Etwaige hieraus abgeleitete Schadensersatzansprüche des Kunden entfallen.

3. Haftung

Mit Übernahme der Allgemeinen Geschäftsbedingungen durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigungen, Verminderungen und Verschlechterungen einschließlich der Haftung gegenüber Dritten sowie Folgeschäden auf den Kunden über. Die Rücknahme von Verleihartikeln, insbesondere von Geschirr und Gläsern etc. erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Bruchmengen und Fehlmengen können erst nach vollständigem Reinigungsprozess ermittelt werden. Für Verlust oder Beschädigung angelieferter Mietgegenstände etc. berechnen wir, ohne dass es eines Verschuldensnachweis bedarf, den jeweiligen Neuwert des Gegenstandes.

4. Rücktritt

Die uns erteilten Aufträge bestätigen wir schriftlich oder telefonisch.

Änderungen der Liefermengen können bis 10 Arbeitstage vor Liefertermin erfolgen. Stornierung eines Auftrages ist bis 14 Tage vor der Lieferung kostenfrei möglich. Bei einer Stornierung bis spätestens 5 Kalendertage vor Veranstaltungsbeginn werden 75 % des vereinbarten Gesamtpreises in Rechnung gestellt. Bei einer noch später erfolgenden Stornierung wird der volle Gesamtbetrag berechnet.

REFERENZEN

adm GmbH, Mannheim
BASF AG, Ludwigshafen
BASF IT Services GmbH, Ludwigshafen
Burg Battenberg, Battenberg
DaimlerChrysler AG, Mannheim
Deutsche Telekom AG, Darmstadt
Deutsches Rotes Kreuz, Mannheim
Döringer`s Backhaus GmbH, Mannheim
Goldbeck Süd GmbH, Hirschberg
Haldmühle zu Bissersheim, Bissersheim
Lieblang Dienstleistungsgruppe Management GmbH
Majer`s Weinscheuer, Schriesheim
Mannheim Business School gGmbH, Mannheim
Mittelburg Neckarsteinach
Pharmaceutical Research Associates GmbH, Mannheim
Popakademie Baden-Württemberg GmbH, Mannheim
Promega GmbH
Rheinstrand Sonnendeck, Ludwigshafen
Rheinstrand, Speyer
Schindler Aufzüge und Fahrtreppen GmbH, Region Südwest
Signum communication Werbeagentur GmbH, Mannheim
Sparkasse Vorderpfalz, Ludwigshafen
SV Waldhof Mannheim 07 e. V.
Trafohaus, Mannheim
TSG Ludwigshafen-Friesenheim Bundesliga-Handball GmbH, Ludwigshafen
TTM GmbH Internationale Spedition
Universität der Stadt Mannheim
Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim
Weingut Langenwalter, Weisenheim am Sand
Weingut Clauer, Heidelberg
Zirkus Flic Flac, Gastspiele in Mannheim und Frankfurt
ZEQ, Mannheim
und viele mehr...