

Hier bieten wir in Kooperation der ortsansässigen *Metzgerei Weinmann* eine Auswahl an Catering- bzw. Buffet-Möglichkeiten. Suchen Sie sich einfach etwas aus und sprechen uns dann an. Natürlich können bei Bedarf einzelne Komponenten noch individuell verändert und Ihren Wünschen angepasst werden.

Metzgerei Weinmann

Buchbar je nach Buffet ab 10, 15 oder 20 Personen

Leistungsumfang	Preise	
	Netto	Brutto
Buffet WE 01 „Fingerfood 1“ <i>Buchbar ab 10 Personen</i> <i>Tomaten-Mozzarella-Spieße – Mini Hackburger – Mini Hähnchenspieße mit Kokos und Sesam – Anti Pasti im Glas – Räucherlachs-Lollies – Mini Fischli mit Lachsmousse – Forellen Häppchen – Mousse Chocolate im Glas – Schmand Mango Creme – Tiramisu im Glas</i>	14,20 €	16,90 €
Buffet WE 02 „Fingerfood 2“ <i>Buchbar ab 20 Personen</i> <i>Tomate-Mozzarella Spieße – Mini Hackburger – Karibikwellen mit Schinkenmousse - Mini Schnitzel am Spieß – Käse Frucht Spieße – Kartoffel Gyros Salat – Waldorfsalat im Glas – Anti Pasti im Glas – Thunfischmousse auf Pumpernickel – feine Lachstaler – Räucherlachs Lollies – Forellen Häppchen – Panna Cotta mit Erdbeermus – Sektkreme auf Waldbeeren – Tiramisu im Glas</i>	20,00 €	23,80 €
Buffet WE 03 „Kleines Vesper“ <i>Buchbar ab 10 Personen</i> <i>3 halbe belegte Brötchen mit Wurst oder Käse Butterbrezeln</i>	9,15 €	10,90 €
Buffet WE 04 „Großes Vesper“ <i>Buchbar ab 20 Personen</i> <i>Partyschnitzel vom Schwein – Partyschnitzel von der Pute – Party Hähnchenkeulen – Partyfrikadellen – Kartoffelsalat – 3 Party Brötchen</i>	10,00 €	11,90 €
Buffet WE 05 <i>Buchbar ab 10 Personen</i> <i>Honigmelone mit Rohschinken – Schweine Geschnuzzeltes mit Champignon-Rahmsoße – Spätzle – gemischter Blattsalat – Tiramisu</i>	15,00 €	17,85 €
Buffet WE 06 <i>Buchbar ab 20 Personen</i> <i>Tomate Mozzarella – Putenrollbraten mit Bratensoße – Kartoffel-Sahne Gratin – gemischte Gemüseplatte - Tiramisu</i>	15,00 €	17,85 €
Buffet WE 07 <i>Buchbar ab 10 Personen</i> <i>überbackene Mini-Maultaschen – gemischter Braten – Spätzle – Kartoffel-Sahne Gratin – Kartoffelsalat – gemischter Blattsalat – Apfelküchle mit Vanillesoße</i>	20,00 €	23,80 €
Buffet WE 08 <i>Buchbar ab 20 Personen</i> <i>Flädlesuppe – Medaillons mit Champignon-Rahmsoße – Spätzle – Kartoffel-Sahne Gratin – gemischte Gemüseplatte – Mousse Chocolate</i>	20,00 €	23,80 €

Alle genannten Preise sind Nettoreise und verstehen sich inklusive Teller und Besteck. Bei Unterschreitung der Mindestpersonenzahl wird die gebuchte Personenzahl in Rechnung gestellt. Getränke werden als Flaschenware angeboten. Gläser gibt es gerne gegen Aufpreis.

Ab 25 Personen sollte ausgebildetes Servicepersonal (schwarze Hose/Rock, weißes Hemd/Bluse, lange Bistroschürze) dazu gebucht werden da wir vor Ort diese Aufgaben nicht übernehmen können: Büffetservice, Eindecken der Tische, Service an den Tischen sowie Auf- und Abbau. Kosten: Ab/bis Partyservice 30 € / Stunde.

Zusätzliche Räumlichkeiten (Nebenzimmer,...) können auf Anfrage gerne hinzugebucht werden.

Wenn Sie eines der oben genannten Buffets buchen möchten, tragen Sie bitte nachstehend die Nummer des Buffets und die Personenzahl sowie den Tag des Events und den Organisators bzw. die Firma ein und faxen dies entweder an **0321 222 76937** oder per E-Mail an **info@f-s-e.de**

Bedingungen zum obigen Angebot:

A Zahlungsmodalitäten

Bei Aufträgen, die ein Hauptgangbuffet enthalten wird eine Vorauszahlung in Höhe von mindestens 50 % des zu erwartenden Auftragswertes veranschlagt. Bei Erstaufträgen bzw. Neukunden sind 100% der kalkulierten Kosten als Vorkasse zu entrichten. Nach erfolgreicher Abwicklung des Auftrages wird dann über eine Endabrechnung der noch zu entrichtende Betrag ermittelt und in Rechnung gestellt bzw. via Gutschrift zurücküberwiesen. Diese ist zahlbar sofort nach Erhalt der Rechnung.

B Storno

Bei Stornierungen bis 7 Tage vor dem geplanten Event werden keine Stornogebühren erhoben. Bis 3 Tage 25%, bis 1 Tag vorher 50% und bei Stornierungen am Tag des geplanten Events werden 100% des zu erwartenden Auftragswertes als Stornogebühren erhoben. Entstandene Kosten müssen immer ersetzt werden.

Buchung:

Hiermit nehmen wir das von FSE unterbreitete Angebot an.
Wir haben uns für folgende Bestandteile entschieden:

Buffet Nr.:

Anzahl Personen:

Personal benötigt:

(ab 25 Personen notwendig)

Ja Nein

Stunden: _____

Wir haben das Angebot und die darin enthaltenen Bedingungen gelesen, verstanden und erkennen sie an.

Vorname und Name

Position

Organisator bzw. Firma

Datum des Events

Datum und Unterschrift _____