

Ihr Event – unsere Leidenschaft!

Seit 15 Jahren sind wir als Event-Caterer in der Metropolregion Rhein-Neckar tätig. Profitieren Sie von unserem Know-How!

"Mit Liebe kochen ist Nahrung für die Seele" - getreu diesem Spruch setzen wir unser Augenmerk auf die Zusammenstellung von individuellen Buffets und Menüs, Live-Cookings und Speisenpräsentationen jeglicher Art. Ihre Wünsche und Vorstellungen sind unsere Motivation aus jeder Feier, jedem Event etwas Besonderes zu machen, denn **"Liebe und Phantasie sind die besten Gewürze!"**

Ob klassisch oder exklusiv, private Festlichkeit, Sommerfest, Messe oder Firmenevent. Durch Frische und Qualität bei all unseren Produkten, machen wir aus Ihrem Event ein unvergessliches und genussvolles Erlebnis.

Wir freuen uns darauf, Sie individuell und persönlich zu beraten.

Ihr Team von Kindermann Catering

INHALTSVERZEICHNIS

Unsere Leistungen	Seite 3
Unsere Preisgestaltung	Seite 4
Buffetvorschläge	Seite 5 – Seite 6
Saisonale Angebote	Seite 7 – Seite 8
Sommer-Hochzeits-Buffets	Seite 9 – Seite 12
Herbst- & Winterbuffets	Seite 13 – Seite 14
Internationale Angebote	Seite 15 – Seite 19
Regionale Angebote	Seite 20 – Seite 21
Fingerfood-Buffets	Seite 22 – Seite 24
Flying-Buffets	Seite 25 – Seite 26
Getränke	Seite 27 – Seite 30
Equipment	Seite 31
Personal	Seite 32
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 33 – Seite 35
Referenzen	Seite 36

UNSERE LEISTUNGEN

PLANUNG UND BERATUNG

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

VOLL-/TEILCATERING

Wählen Sie aus unserem Angebot an Buffets, Fingerfood, Flying Buffets, Live-Cooking oder kombinieren Sie Ihre Favoriten zu Ihrem Wunschbuffet einfach selbst. Wir bieten Ihnen außerdem eine große Auswahl an Cocktails sowie Getränkepauschalen und Sektempfänge in verschiedenen Preiskategorien.

PERSONAL

An ein Lächeln erinnert man sich gern! Unser kompetentes und freundliches Personal ist der Garant für den harmonischen Ablauf Ihrer Veranstaltung. Wir unterstützen Sie bei der Organisation von Servicepersonal, Barkeeper/in, Koch/Köchin, Hostessen, Security und Reinigungspersonal.

EQUIPMENT

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

LIVE-COOKING

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

UNSERE PREISGESTALTUNG

- ★ Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 %..
- ★ Bei Veranstaltungen unter 20 Personen berechnen wir einen Mindermengenaufschlag von pauschal € 50,00.
- ★ Preise für Veranstaltungen ab 100 Personen auf Anfrage!
- ★ Unsere Getränkepauschalen sind nur in Verbindung mit der Buchung von Personal möglich.
- ★ Die Mindestdauer für die Buchung von Personal beträgt 4 Stunden.
- ★ Kinder bis 12 Jahre werden in der Regel nicht berechnet, sofern die Anzahl der Kinder im Verhältnis zu der Anzahl der Erwachsenen steht (bei 5 Erwachsene ist ein Kind inklusive), andernfalls werden die Kinder anteilig berechnet.
- ★ Mit dem Erscheinen einer neuen Bankettmappe verliert diese Ausführung ihre Gültigkeit.
- ★ Weitere Informationen finden Sie in den Liefer- und Zahlungsbedingungen und unseren AGBs auf den letzten Seiten.

Stand: Januar 2017

BUFFETVORSCHLÄGE

- ★ Alle Buffetpreise ab 20 Personen
- ★ Der Koch zum Zubereiten der Eierspeisen ist nicht enthalten.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Frühstück

- ★ Brot- und Brötchenauswahl
- ★ Butter
- ★ Konfitürenauswahl
- ★ Nuss-Nougat-Creme
- ★ Honig
- ★ Früchte, Joghurt, Cerealien
- ★ Eierspeisen nach Wahl, frisch zubereitet
z.B. Rührei, Spiegelei, gek. Eier dazu versch. Zutaten wie Zwiebeln, Gemüse, Schinken, Speck etc.
- ★ Deutsch/Mediterrane Wurst- und Käsevariation

Preis pro Person: € 12,00 **ohne Eierspeisen:** € 8,00

ZUSÄTZLICHE SPEISEN ZUM FRÜHSTÜCKSBUFFET

Vorspeisen

- ★ Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Fischvariation mit geräuchertem und gebeiztem Lachs sowie Forelle dazu Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
- ★ Melonen-Parmaschinken-Platte
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Hauptspeisen Variante I

- ★ Putenbrust im Parmesanmantel an Ratatouillesauce
- ★ Mini-Frikadellen an Rahmsauce
- ★ Lachsfilet an Rieslingsauce

dazu reichen wir

- ★ Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum
- ★ Spätzle
- ★ Saisonale Gemüsevariation

ODER

Hauptspeisen Variante II

- ★ Rinderfilet mit Jus
- ★ Gambas mit Knoblauchschaum
- ★ Lasagne „Ratatouille“

dazu reichen wir

- ★ Spinatspätzle
- ★ Safranrisotto
- ★ Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum

Dessert

- ★ Schokoladenmousse
- ★ Fruchtspieße

Preis pro Person Hauptspeisen Variante I: € 27,00
Preis pro Person Hauptspeisen Variante II: € 34,00

RUSTIKALES BUFFET

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Schwarzwälder Vesperbrett
- ★ Geräucherte Forellenfilets mit Sahne-Meerrettich
- ★ Hackfleischbällchen mit Kräuterdip
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Kartoffelsalat
- ★ Krautsalat

Hauptspeisen

- ★ Krustenbraten

dazu reichen wir

- ★ Kartoffelgratin
- ★ Gemüsevariationen

Dessert

- ★ Käse-Trauben-Spieße
- ★ Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person:

€ 19,50

ohne Dessert:

€ 16,50

SCHLEMMERBUFFET [DER KLASSIKER]

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Fischvariation mit geräuchertem und gebeiztem Lachs sowie Forelle dazu Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
- ★ Melonen-Parmaschinken-Platte
- ★ Roastbeef mit Sauce Tartar
- ★ Farmersalat
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Hauptspeisen

- ★ Lachsfilet an Rieslingsauce
- ★ Rinderfilet an Bratenjus
- ★ Perlhuhnkeule mit Pilzen gefüllt an Rahmsauce

dazu reichen wir

- ★ Grüne Nudeln
- ★ Kartoffelgratin
- ★ Spätzle
- ★ Saisonale Gemüsevariation

Dessert

- ★ Schokoladenmousse
- ★ Kokosmousse mit Früchten
- ★ Internationales Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu Baguette

Preis pro Person:

€ 35,00

ohne Dessert:

€ 29,00

SAISONALE ANGEBOTE

- ★ Alle Buffetpreise ab 20 Personen

KOMMUNION / KONFIRMATION

BUFFET-VARIANTE I

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Saisonale Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons oder
- ★ Markklößchensuppe mit Gemüsejulienne

Hauptspeisen

- ★ Schweinelende an Pfifferlingrahm
- ★ Rinderbraten an Dornfelderjus
- ★ Putenschnitzel

dazu reichen wir

- ★ Spätzle
- ★ Kartoffelgratin
- ★ Saisonale Gemüsevariation

Preis pro Person:

€ 16,50

nur Hauptspeisen:

€ 14,50

BUFFET-VARIANTE II

- ★ Brotkorb mit Kräuterquark

Vorspeisen

- ★ Fischvariation mit geräuchertem und gebeiztem Lachs sowie Forelle dazu Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
- ★ Schinken-Spargel-Röllchen
- ★ Roastbeef mit Sauce Tatar
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Hauptspeisen

- ★ Rinderhüftbraten an Jus
- ★ Hähnchenbrust an Waldpilzrahm

dazu reichen wir

- ★ Spätzle
- ★ Kartoffelgratin
- ★ Saisonale Gemüsevariation

Dessert

- ★ Mousse von weißer und brauner Schokolade

Preis pro Person:

€ 22,00

BUFFET-VARIANTE III

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ★ Zucchinicarpaccio
- ★ Vitello tonnato vom Kalbsrücken
- ★ Melonen-Parmaschinken-Platte
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Hauptspeisen

- ★ Saltimbocca vom Schwein
- ★ Risotto mit Waldpilzen

dazu reichen wir

- ★ Spaghetti mit Tomatensauce
- ★ Lasagne al forno

Dessert

- ★ Erdbeertiramisu
- ★ Limonenmousse
- ★ Fruchtspieße

Preis pro Person:

€ 24,50

ohne Dessert:

€ 19,00

KLEINES BUFFET

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Minifrikadellen mit Schafskäse
- ★ Tomaten mit Schafskäse gefüllt
- ★ Kartoffelsalat
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ★ Farmersalat
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Hauptspeisen

- ★ Prager Schinken
- ★ Mini-Schnitzel
- ★ Putenbrust im Parmesanmantel an Ratatouillesauce

dazu reichen wir

- ★ Kartoffelgratin

Dessert

- ★ Käse-Trauben-Spieße

Preis pro Person:

€ 16,00

SOMMER-HOCHZEITS-BUFFETS

- ★ Alle Buffetpreise ab 40 Personen
- ★ Der Koch zum Zubereiten der Speisen auf dem Grill ist nicht enthalten.
- ★ Bei den saisonalen Buffets können Sie jeweils eine Beilage auch als Live-Cooking auswählen.

GRILLBUFFET

- ★ Brot- und Buttervariation

Salate

- ★ Kartoffelsalat
- ★ Krautsalat
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ★ Karottensalat

Frisch vom Holzkohlegrill

- ★ Bratwürste
- ★ Schweinerückensteaks
- ★ Hähnchenbruststeaks
- ★ Gemüsespieße
- ★ Grillkartoffeln
- ★ Schafskäse
- ★ Verschiedene Dips wie:
Paprika-Chili-Crème, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter und Barbecue-Soße

Preis pro Person: € 18,00

SOMMER-BUFFET I

- ★ Brot- und Buttervariation

Vorspeisen (in kleinen Gläsern/Schälchen)

- ★ Antipastisalat (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto
- ★ Marinierte Melonenstückchen mit Parmaschinkensegel
- ★ Bauernsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Meeresfrüchtesalat mit Limetten
- ★ Vitello tonnato vom Kalbsrücken

Frisch vom Holzkohlegrill

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

dazu reichen wir (bitte wählen Sie eine Beilage aus, die wir für Sie als Live-Cooking anbieten dürfen)

- ★ Rosmarinkartoffeln, frisch aus der Pfanne
- ★ Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum
- ★ Saisonales Gemüse, frisch aus dem Wok
- ★ Verschiedene Dips wie:
Paprika-Chili-Crème, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter und Barbecue-Soße

Dessert (in kleinen Gläsern)

- ★ Himbeer-Tiramisu mit Pistazien
- ★ Fruchtspieße

Preis pro Person: € 33,50

SOMMER-BUFFET II

- ★ Brot- und Buttervariation

Vorspeisen

- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ★ Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Melonen-Parmaschinken-Platte
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Pulposalat
- ★ Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
- ★ Vitello tonnato vom Kalbsrücken

Frisch vom Holzkohlegrill

- ★ Lammcarée mit Kräutern und Knoblauch dazu Jus
- ★ Rinderfilet mit Rosmarin-Pfeffer
- ★ Gambas in Aioli
- ★ Zanderfilet mit Limonenöl

dazu reichen wir (bitte wählen Sie eine Beilage aus, die wir für Sie als Live-Cooking anbieten dürfen)

- ★ Rosmarinkartoffeln, frisch aus der Pfanne
- ★ Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum
- ★ Saisonales Gemüse, frisch aus dem Wok
- ★ Verschiedene Dips wie:
Paprika-Chili-Crème, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter und Barbecue-Soße

Dessert

- ★ Crème brûlée von der Arabicabohne
- ★ Waldbeersalat mit Vanilleschaum
- ★ Französisches Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu Baguette

Preis pro Person: € 39,00

MEDITERRANES GRILLBUFFET

- ★ Brot- und Buttervariation

Vorspeisen

- ★ Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Vitello tonnato vom Kalbsrücken
- ★ Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Frisch vom Holzkohlegrill

- ★ Saltimbocca dazu Barolosauce
- ★ Garnelenspieße mit Knoblauch
- ★ Minutensteaks vom Roastbeef
- ★ Hähnchenbrust mit Pesto

dazu reichen wir (bitte wählen Sie eine Beilage aus, die wir für Sie als Live-Cooking anbieten dürfen)

- ★ Rosmarinkartoffeln, frisch aus der Pfanne
- ★ Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum
- ★ Lasagne „Ratatouille“
- ★ Verschiedene Dips wie:
Paprika-Chili-Crème, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter und Barbecue-Soße

Dessert (in kleinen Gläsern dekorativ angerichtet)

- ★ Panna cotta mit Himbeermark
- ★ Tiramisu
- ★ Proseccosorbet mit Erdbeeren

Preis pro Person: € 35,50

HOCHZEITSBUFFET

- ★ Brot- und Buttervariation

Vorspeisen

- ★ Vitello tonnato vom Kalbsrücken
- ★ Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Melonen-Parmaschinken-Platte
- ★ Zucchinicarpaccio
- ★ Fischvariation mit geräuchertem und gebeiztem Lachs sowie Forelle dazu Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich

Suppe

- ★ Schwäbische Hochzeitssuppe

Hauptspeisen

- ★ Schweinefilet am Stück an Rahmsauce
- ★ Rinderfilet am Stück an Bratenjus
- ★ Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Wurzelgemüse

dazu reichen wir

- ★ Rosmarinkartoffeln
- ★ Gemüsereis
- ★ Spätzle
- ★ Saisonale Gemüsevariation

Dessert

- ★ Mousse von weißer und brauner Schokolade
- ★ Panna Cotta mit Himbeermark
- ★ Fruchtspieße
- ★ Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu Baguette

Preis pro Person:

€ 36,50

SOMMERLICHES HOCHZEITSMENÜ

- ★ Brot- und Buttervariation

Vorspeiseteller

- ★ Antipastisalat (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Vitello tonnato vom Kalbsrücken
- ★ Marinierte Melonenstückchen mit Parmaschinkensegel

Suppe

- ★ Weißer Tomatenschaumcappuccino mit Zitronengras und Spieß von Zander und King Prawns

Zwischengang

- ★ Sorbet von Cassis mit Himbeermark

Hauptgang

- ★ Duett vom Kalbsrücken und Rinderfilet an Jus mit Rosmarinkartoffeln und saisonaler Gemüsevariation

Dessertteller

- ★ Erdbeersalat mit Vanilleparfait dazu Pistazienschaum und Schokoladentörtchen

Preis pro Person:

€ 39,50

SOMMERLICHES (HOCHZEITS-) GRILLBUFFET

- ★ Brot- und Buttervariation

Vorspeisen

- ★ Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Tomaten mit Schafskäse gefüllt
- ★ Vitello tonnato vom Kalbsrücken
- ★ Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Bauernsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse
- ★ Cous-Cous-Salat

Frisch vom Holzkohlegrill

- ★ Lammcareé mit Kräutern und Knoblauch dazu Jus
- ★ Schweinefilet
- ★ Hähnchenbrust

dazu reichen wir (bitte wählen Sie eine Beilage aus, die wir für Sie als Live-Cooking anbieten dürfen)

- ★ Saisonales Gemüse, frisch aus dem Wok
- ★ Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum
- ★ Rosmarinkartoffeln, frisch aus der Pfanne
- ★ Wurzelgemüsereis
- ★ Verschiedene Dips wie:
Paprika-Chili-Crème, rotes Zwiebelchutney mit Honig, Tomaten-Dip, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter

Dessert

- ★ Crème brûlée mit Himbeertopping
- ★ Obstplatte
- ★ Schokoladenmousse
- ★ Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf, dazu Baguette

Preis pro Person: € 38,00

HERBST- UND WINTERBUFFETS

- ★ Alle Buffetpreise ab 20 Personen

HERBSTLICHES BUFFET

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Kürbissalat mit gebratenem Hirschrücken
- ★ Schottischer Rotholzlachs mit Sahne-Meerrettich
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ★ Antipastisalat (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Pfifferlingsalat mit Schalotten

Hauptspeisen

- ★ Lammcarée an Jus
- ★ Rinderfilet an Steinpilzrahmsauce
- ★ Zanderfilet auf der Haut gebraten an Weißweinsauce mit Wurzelgemüse

dazu reichen wir (bitte wählen Sie eine Beilage aus, die wir für Sie als Live-Cooking anbieten dürfen)

- ★ Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum
- ★ Rosmarinkartoffeln
- ★ Risotto mit Waldpilzen
- ★ Saisonales Gemüse, frisch aus dem Wok

Dessert

- ★ Waldbeersalat mit Vanillemousse
- ★ Schokoladentörtchen mit Birnenparfait
- ★ Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu Baguette

Preis pro Person:

€ 37,00

WINTERBUFFET I

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Fischvariation mit geräuchertem und gebeiztem Lachs sowie Forelle dazu Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
- ★ Feldsalat mit Himbeer-Walnussdressing
- ★ Waldorfsalat mit Nüssen

Hauptspeisen

- ★ Hirschbraten an Spätburgundersauce und Weinbirne mit Preiselbeeren
- ★ Bourbon-Whisky-Truthahn an Bratensauce

dazu reichen wir

- ★ Rahmwirsing
- ★ Apfelrotkohl
- ★ Kartoffelknödel
- ★ Spätzle

Dessert

- ★ Lebkuchenmousse auf Vanillesauce
- ★ Christstollenparfait mit eingelegten Zitrusfrüchten

Preis pro Person:

€ 27,50

WINTERBUFFET II

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Schottischer Rotholzlachs mit Sahne-Meerrettich
- ★ Kalbslebermousse im Pumpernickelmantel an Sauce Cumberland
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ★ Champignontörtchen auf Rucola

Suppe

- ★ Maronenschaumsuppe

Hauptspeisen

- ★ Hirschrücken an Spätburgunderjus
- ★ Seezungenröllchen an Limettenschaum

dazu reichen wir

- ★ Backpflaumen-Buchteln
- ★ Broccoli-Cannelonis
- ★ Rahmwirsing
- ★ Saisonale Gemüsevariation

Dessert

- ★ Schokoladentörtchen mit Waldbeeren
- ★ Zimtparfait mit heißen Rumfrüchten
- ★ Fruchtspieße

Preis pro Person:

€ 31,00

WINTERBUFFET III

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Fischvariation mit geräuchertem und gebeiztem Lachs sowie Forelle dazu Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
- ★ Farmersalat
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Hauptspeisen

- ★ Schweinefilet in Rahmpfifferlingen
- ★ Rinderbraten an Dornfelderjus

dazu reichen wir

- ★ Kartoffelknödel
- ★ Spätzle
- ★ Rahmwirsing
- ★ Lasagne "Ratatouille"

Dessert

- ★ Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern
- ★ Vanilleparfait mit heißen Himbeeren

Preis pro Person:

€ 22,00

INTERNATIONALE ANGEBOTE

- ★ Alle Buffetpreise ab 20 Personen

AMERIKANISCHES BUFFET

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Roastbeef mit Tatar
- ★ Caesar Salad mit French Dressing
- ★ Shrimpsalat
- ★ Potatoe Salad
- ★ Coleslaw Salad

Suppe

- ★ Maiscrèmesuppe

Hauptspeisen

- ★ Spare Ribs an Barbecuesauce
- ★ Burger zum Selberbauen (Tomaten, Käse, Gurken, Salat, Zwiebeln, Ketchup, Mayonnaise und Senf)
- ★ Chicken Wings an Honey-Barbecue-Sauce
- ★ Texas Meat Balls an Chilisauc

dazu reichen wir

- ★ Gegrillte Buttermaiskolben
- ★ Baked Potato
- ★ Onion Rings
- ★ Boston Baked Beans
- ★ Maple Butter Carrots
- ★ Verschiedene Dips wie:
Paprika-Chili-Crème, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter und Barbecue-Soße

Dessert

- ★ Muffins (Chocolate and Blueberry) *oder* Cookies
- ★ Pancakes with Maple Syrup
- ★ Nebraska Mousse

Preis pro Person: € 33,50

LATEINAMERIKANISCHES BUFFET

- ★ Brotkorb mit Butter

Suppe

- ★ Gazpacho andaluz

Fingerfood

- ★ Tapasvariationen aus Manchegokäse, Serranoschinken, gebratene Hähnchenspieße, Manzanillaoliven, eingelegte Sardellen und gefüllte Teigtaschen

Vorspeisen

- ★ Gegrillte Paprika mit Oliven
- ★ Gurken-Tomatensalat mit roten Zwiebeln
- ★ Bohnensalat
- ★ Mango-Avocado-Chili-Salat
- ★ Guacamole

Frisch vom Holzkohlegrill

- ★ Lammkeule entbeint am Stück gegrillt
- ★ Ribesteaks vom Angusrind
- ★ Argentinische Chorizos
- ★ Lachssteaks

dazu reichen wir

- ★ Grillkartoffeln
- ★ Verschiedene Dips wie:
Paprika-Chili-Crème, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter und Barbecue-Soße

Dessert

- ★ Mango-Tiramisu

Preis pro Person: € 32,00

ASIATISCHES BUFFET

- ★ Brotkorb mit Butter

Kalt

- ★ Glasnudelsalat mit Gambas und Zitronengras
- ★ Mango-Chili-Salat

Suppe

- ★ Asiatische Reissuppe mit Gemüse

Warm

- ★ Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)
- ★ Samosa mit Meeresfrüchten
- ★ Vegetarische Teigsäckchen
- ★ Panierte Garnelen
- ★ Wan Tan mit Gemüse
- ★ Kohlröllchen mit Hühnchenfleisch
- ★ Hähnchenspieße mit Ananas
- ★ Verschiedene Dips wie:
Sweet-Chili-Sauce, Curry- und Knoblauchdip

"Live"

- ★ Woks mit verschiedenen Zutaten wie Gambas, Hähnchenbruststreifen, Gemüse, asiatischen Gewürzen etc., individuelle Zusammenstellung!

dazu reichen wir

- ★ Basmatireis, grünes und rotes Thaicurry

Dessert

- ★ Limettenmousse mit Früchten
- ★ Mangoparfait mit Kokos

Preis pro Person:

€ 29,50

BUFFET "KARIBIK"

- ★ Der Koch zum Zubereiten der Speisen auf dem Grill ist im Cateringpreis nicht enthalten.

Salate

- ★ Coleslaw salad
- ★ Chili-Reis-Ananas-Salat
- ★ Tomaten-Mais-Salat
- ★ Salat mit Süßkartoffeln und Ingwer
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Brotkorb mit Butter

Frisch vom Holzkohlegrill

- ★ Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Sauce mariniert
- ★ Minutensteaks vom Roastbeef mit Ingwer-Pfeffer-Honig-Marinade
- ★ Schweinerückensteaks mit Limetten-Meersalz-Kruste
- ★ Garnelenspieße mit Zitronengrasöl

dazu reichen wir

- ★ Rosmarinkartoffeln
- ★ Gemüsespieße mit Knoblauch
- ★ Verschiedene Dips wie:
Paprika-Chili-Crème, rotes Zwiebelchutney mit Honig, Tomaten-Dip, Dijon-Senf, Kräuterquark, Kräuterbutter

Dessert

- ★ Ananas-Carpaccio mit Kokosmousse
- ★ Schokoladen-Parfait
- ★ Fruchtspieße

Preis pro Person: € 32,00

SPANISCHES BUFFET

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Hähnchenbrust mit Zucchini und Aubergine
- ★ Spanische Wurstspezialitäten mit Oliven
- ★ Tomatensalat
- ★ Thunfischsalat mit Paprika und Zwiebeln
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Tapasvariationen aus Manchegokäse, Serranoschinken, gebratene Hähnchenspieße, Manzanillaoliven, eingelegte Sardellen und gefüllte Teigtaschen

Hauptspeisen

- ★ Paella mit Hähnchenfleisch oder mit Meeresfrüchten (auf Anfrage „live cooking“)

Dessert

- ★ Creme Catalan
- ★ Spanischer Mandelkuchen

Preis pro Person: € 21,00 ohne Dessert: € 17,00

ITALIENISCHES BUFFET I

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ★ Zucchinicarpaccio
- ★ Vitello tonnato vom Kalbsrücken
- ★ Melonen-Parmaschinken-Platte
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico

Hauptspeisen

- ★ Saltimbocca vom Schwein mit Rotweinjus
- ★ Lasagne al forno

dazu reichen wir

- ★ Pasta mit Tomatenpesto
- ★ Rosmarinkartoffeln

Dessert

- ★ Tiramisu
- ★ Limonenmousse
- ★ Obstplatte

Preis pro Person: € 25,50 ohne Dessert: € 20,00

ITALIENISCHES BUFFET II

- ★ Steinofenbrot, Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Calamares, gefüllt mit Shrimps und Kräutern
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto
- ★ Antipastivariation (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Melonen-Parmaschinken-Platte
- ★ Zucchinischiffchen mit Parmesan
- ★ Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
- ★ Pulpocarpaccio auf Rucola

Hauptspeisen

- ★ Zanderfilet auf der Haut gebraten im Kräuter-Tomatenrelish
- ★ Putenbrust im Parmesanmantel an Ratatouillesauce
- ★ Lasagne "Ratatouille"

dazu reichen wir

- ★ Risotto mit Pfifferlingen, frisch aus der Pfanne
oder
Pasta aus dem großen Parmesanlaib mit Pestoschaum
- ★ Rosmarinkartoffeln

Dessert

- ★ Himbeertiramisu mit Pistazien
- ★ Amaretto-Parfait

Preis pro Person: € 30,00

REGIONALE ANGEBOTE

BUFFET „MANNHEIM“

- ★ Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Fischvariation mit geräuchertem und gebeiztem Lachs sowie Forelle dazu Dill-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
- ★ Melonen-Parmaschinken-Platte
- ★ Roastbeef mit Sauce Tartar
- ★ Geflügelfilets mit Kräuterquark
- ★ Farmersalat
- ★ Saisonale Blattsalate (3 Sorten) mit Joghurt-Dressing und Balsamico
- ★ Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Hauptspeisen

- ★ Schweinefilet in Rahmpfifferlingen
- ★ Rinderbraten an Dornfeldersauce

dazu reichen wir

- ★ Spätzle
- ★ Kartoffelgratin
- ★ Saisonale Gemüsevariation

Dessert

- ★ Schokoladenmousse mit Sauerkirschgrütze
- ★ Käsebrett mit Trauben, Nüssen und Feigensenf dazu Baguette

Preis pro Person: € 27,50 **ohne Dessert:** € 22,50

BAYERISCHES BUFFET

- ★ Brezeln, Brotkorb mit Butter

Vorspeisen

- ★ Kartoffelsalat mit Rauke und Radieserl
- ★ Krautsalat mit Speck
- ★ Gurkensalat
- ★ Obatzda mit roten Zwiebeln

Hauptspeisen

- ★ Warmer Leberkäs`
- ★ Schweinebraten an Dunkelbiersauce

dazu reichen wir

- ★ Semmelknödel
- ★ Blaukraut
- ★ Süßer und scharfer Senf

Dessert

- ★ Bayerische Crème auf Erdbeermark

Preis pro Person: € 17,00

PFÄLZER BUFFET

- ★ Pfälzer Bauernbrot, Griebenschmalz, Kräuterbutter und Senf

Vorspeisen

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

Suppe

- ★ Kartoffelsuppe mit Speckcroûtons

Hauptspeisen

- ★ Leberknödel an Zwiebelsauce
- ★ Saumagen an Dornfeldersauce
- ★ Grobe Bratwurst

dazu reichen wir

- ★ Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
- ★ Hoorische (Knödel)
- ★ Rahmweinkraut

Dessert

- ★ „Roschtische Ritter“ mit Vanillesauce
- ★ Rieslingcrème

Preis pro Person:

€ 24,00

ohne Dessert: € 21,00

Selbstverständlich können Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Buffet individuell zusammenstellen!
Sollten Sie Gerichte vermissen, kontaktieren Sie uns!

Gerne erteilen wir Ihnen auch Auskünfte zu Speisen für Diabetiker und bei Unverträglichkeiten (z.B. Laktose, Gluten etc.). Bitte sprechen Sie uns an!

FINGERFOOD

- ★ Alle Buffetpreise ab 20 Personen

CANAPÉ-VARIATION

5 Teile pro Person

- ★ Frischkäse mit Kresse
- ★ Edelsalami mit Oliven
- ★ Garnelen auf Meerrettichcrème
- ★ Emmentaler mit Trauben
- ★ Schinken mit Mixed Pickles

Preis pro Person: € 8,50

ZUM SEKTEMPFANG

7 Teile pro Person

- ★ Partybrötchen mit Lachs, Salami und Käse
- ★ Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto
- ★ Putenspieße im Parmesanmantel
- ★ Antipastispieße (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Käse-Trauben-Spieße
- ★ Mini-Kuchenstückchen

Preis pro Person: € 12,00

LÖFFELBUFFET

7 Teile pro Person

- ★ Löffel in der Größe eines Suppenlöffels, mit Kleinigkeiten belegt
- ★ Lachstatar mit Limette
- ★ Crème von Roter Beete mit Kaviar
- ★ Avocadosalat mit Flusskrebse
- ★ Shrimpscocktail
- ★ Ziegenfrischkäse mit Nusshonig
- ★ Schokoladenmousse mit Fruchttopping

Preis pro Person: € 12,00

FINGERFOOD I

8 Teile pro Person

- ★ Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto
- ★ Putenspieße im Parmesanmantel
- ★ Involtinis (in Scheiben) mit Oliven gefüllt
- ★ Lachsrollchen in Crepémantel
- ★ Cocktailgebäck
- ★ Mini-Frikadellen mit zweierlei Dips
- ★ Fruchtspieße
- ★ Schokoladenmousse im Glas

Preis pro Person: € 14,00

FINGERFOOD II

13 Teile pro Person

Kalt

- ★ Partybrötchen mit Lachs
- ★ Laugenringe mit Frischkäse
- ★ Antipastispieße (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Käse-Trauben-Spieße

Warm

- ★ Mini-Quiche
- ★ Gebackene Hummerkrabben
- ★ Putenspieße mit Kokosraspeln paniert
- ★ Mini-Pizza
- ★ Mini-Frikadellen
- ★ Mini-Schnitzel

Dessert

- ★ Mousse von brauner Schokolade
- ★ Mini-Kuchenstückchen
- ★ Fruchtspieße

Preis pro Person:

€ 20,50

ohne Dessert: € 18,00

WINTERLICHES FINGERFOOD-BUFFET

9 Teile pro Person

Kalt

- ★ Saisonale Blattsalate mit Räucherlachs
- ★ Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto
- ★ Involtinis (in Scheiben) mit Oliven gefüllt
- ★ Bourbon-Whisky-Hähnchenteile
- ★ Mini-Quiche
- ★ Käse-Trauben-Spieße
- ★ Mini-Frikadellen mit zweierlei Dips

Dessert

- ★ Pflaumen-Zimt-Mousse
- ★ Weihnachtliche Orangencrème mit Grand Marnier

Preis pro Person:

€ 17,00

AMERIKANISCHES FINGERFOOD-BUFFET

8 Teile pro Person

- ★ Mini-Sandwiches (mit Baguette)
- ★ Paprikaschoten mit Frischkäse und Bacon (scharf)
- ★ Drumsticks
- ★ Cocktail Meatballs (Frikadellen mit Preisbeersauce)
- ★ Mini Hamburger
- ★ Shrimpsbällchen
- ★ Cupcakes *oder* Muffins
- ★ Donuts

Preis pro Person:

€ 14,00

SÜDAMERIKANISCHES FINGERFOOD-BUFFET

6 Teile pro Person

- ★ Kräuterecken mit Käse-Dip
- ★ Scharfer Tomatensalat mit Oliven
- ★ Avocadosalat mit roten Zwiebeln
- ★ Nachos dazu Guacamole
- ★ Kichererbsencurry
- ★ Olivenkuchen

Preis pro Person:

€ 11,50

PFÄLZER TAPAS

Fingerfood

10 Teile pro Person

- ★ Pfälzer Pralinen: Pumpernickel mit Blutwurst und Mini-Frikadellen
- ★ Mini-Fleischkäsebrötchen
- ★ Handkäs mit Musik
- ★ Kartoffelsalat mit Speck
- ★ Partybrötchen verschieden belegt mit Leberwurst, Saumagen, Mett und Zwiebeln
- ★ Mini-Hamburger mit Saumagen
- ★ Blutwurst-Wirsingröllchen
- ★ Mini – Dampfnudeln mit Vanillesoße
- ★ Rieslingcreme

Preis pro Person:

€ 17,00

FLYING BUFFETS

- ★ Alle Speisen werden dekorativ in kleinen Gläschen/Schälchen angerichtet und von Servicepersonal präsentiert.
- ★ Das Personal ist nicht im Cateringpreis enthalten.

FLYING BUFFET I

Vorspeisen

- ★ Tafelspitzsülze mit Schaum von Grüner Sauce und Radieschensalat
- ★ Olivencrème mit Putenspießen im Parmesanmantel
- ★ Kalbscarpaccio mit Pinienkernen
- ★ Lachs-Zanderroulade auf Champagnergelée-Kerbelsalat
- ★ Antipastisalat (Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten)

Preis pro Person: € 13,50

Hauptspeisen

- ★ Seeteufel im Speckmantel auf rosa Linsen mit Balsamico
- ★ Rinderfilet auf gebratenen Artischocken an Barolojus
- ★ Safrannudeln mit Staudensellerie

Preis pro Person: € 15,00

Dessert

- ★ Ziegenfrischkäse mit Birnenragout
- ★ Latte-Macchiato-Törtchen
- ★ Ananascarpaccio mit Kokosmousse

Preis pro Person: € 6,50

SOMMERLICHES FLYING BUFFET

- ★ Steinofenbrot mit Butter

Kalt

- ★ Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie, Limetten und Olivenöl
- ★ Marinierte Melonenstückchen mit Parmaschinkensegel
- ★ Grüner Spargelsalat mit Himbeervinaigrette
- ★ Antipastisalat (Paprika, Champignons, Zucchini, Aubergine, Tomaten)
- ★ Gambas mit Papayasalat

Warm

- ★ Rinderfilet-Spieß mit Pfifferling-Risotto
- ★ Gambas auf Cous-Cous an Safranschaum
- ★ Hähnchenbrust "Coq au vin" mit Rosmarinkartoffeln
- ★ Zanderfilet mit Pasta an Trüffelrahm

Dessert

- ★ Brombeer-Joghurt-Terrine auf Mangoschaum
- ★ Crème brûlée von der Arabica Bohne

Preis pro Person: € 29,00

FLYING „SPARGEL" BUFFET

- ★ Brotkorb mit Butter

Kalt

- ★ Grüner Spargelsalat mit Himbeervinaigrette
- ★ Marinierter Spargel mit Schnittlauch und Traubenkernöl
- ★ Schinken-Spargel-Röllchen auf Friséesalat
- ★ Gebratener grüner Spargel mit Gambas

Warm

- ★ Spargelragout mit Neuen Kartoffeln
- ★ Mini-Schnitzel mit Spargelspitzen an Sauce Hollandaise
- ★ Hähnchenbrust mit grünem Spargel an Sauce Hollandaise
- ★ Rinderfiletstreifen in der Kräuterkruste an Jus

Dessert

- ★ Erdbeersalat mit Pistazienschaum
- ★ Ziegenfrischkäse mit Feigen

Preis pro Person: € 24,00

GETRÄNKE

GETRÄNKEPAUSCHALEN

- ★ Alle Preise ab 20 Personen
- ★ Buchbar ab einer Dauer von 4 Stunden
- ★ Getränkepauschalen sind nur in Verbindung mit Personal buchbar.
- ★ Das Personal ist im Cateringpreis nicht enthalten.
- ★ Gläser, Kaffeegeschirr etc. wird separat berechnet
- ★ Die Getränkepauschalen III bis VII beinhalten folgende Biersorten:
Tucher Pils, Tucher Hefeweizen oder Eichbaum Pils, Paulaner Hefeweizen
Jever Fun alkoholfreies Pils
- ★ Die angegebenen Preise beziehen sich auf einen Zeitraum von jeweils 4 Stunden.

GETRÄNKEPAUSCHALE I

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Gourmet Mineralwasser (still und medium)
- ★ Cola Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- ★ Orangensaft, Apfelsaft

Preis pro Person: € 5,60 **jede weitere Stunde:** € 1,40

GETRÄNKEPAUSCHALE II

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Gourmet Mineralwasser (still und medium)
- ★ Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- ★ Orangensaft, Apfelsaft

Heißgetränke

- ★ Filterkaffee inkl. Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne
- ★ Tee, versch. Sorten

Preis pro Person: € 7,80 **jede weitere Stunde:** € 1,95

GETRÄNKEPAUSCHALE III

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Gourmet Mineralwasser (still und medium)
- ★ Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- ★ Orangensaft, Apfelsaft

Biere

- ★ Pils
- ★ Alkoholfreies Pils
- ★ Hefeweizen

Preis pro Person: € 7,80 **jede weitere Stunde:** € 1,95

GETRÄNKEPAUSCHALE IV

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Gourmet Mineralwasser (still und medium)
- ★ Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- ★ Orangensaft, Apfelsaft

Heißgetränke

- ★ Filterkaffee inkl. Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne
- ★ Tee, versch. Sorten

Biere

- ★ Pils
- ★ Alkoholfreies Pils
- ★ Hefeweizen

Preis pro Person:

€ 8,80

jede weitere Stunde:

€ 2,20

GETRÄNKEPAUSCHALE V

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Gourmet Mineralwasser (still und medium)
- ★ Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- ★ Orangensaft, Apfelsaft

Weine

- ★ Pfälzer Weißwein
- ★ Pfälzer Rotwein
- ★ Pfälzer Roséwein

Biere

- ★ Pils
- ★ Alkoholfreies Pils
- ★ Hefeweizen

Preis pro Person:

€ 10,00

jede weitere Stunde:

€ 2,50

GETRÄNKEPAUSCHALE VI

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Gourmet Mineralwasser (still und medium)
- ★ Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- ★ Orangensaft, Apfelsaft

Heißgetränke

- ★ Filterkaffee inkl. Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne
- ★ Tee, versch. Sorten

Weine

- ★ Pfälzer Weißwein
- ★ Pfälzer Rotwein
- ★ Pfälzer Roséwein

Sekt

- ★ Pfälzer Sekt / Secco

Biere

- ★ Pils
- ★ Alkoholfreies Pils
- ★ Hefeweizen

Preis pro Person:

€ 11,00

jede weitere Stunde:

€ 2,75

GETRÄNKEPAUSCHALE VII

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Gourmet Mineralwasser (still und medium)
- ★ Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite
- ★ Orangensaft, Apfelsaft

Heißgetränke

- ★ Filterkaffee inkl. Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne
- ★ Tee, versch. Sorten

Weine

- ★ Pfälzer Weißwein
- ★ Pfälzer Rotwein
- ★ Pfälzer Roséwein

Sekt

- ★ Pfälzer Sekt / Secco

Biere

- ★ Pils
- ★ Alkoholfreies Pils
- ★ Hefeweizen

Cocktails & Longdrinks

- ★ Cocktails & Longdrinks Ihrer Wahl

Preis pro Person:

€ 14,40

jede weitere Stunde:

€ 3,60

SEKTEMPFANG

- ★ Preis ab 20 Personen
- ★ Gilt für die Dauer von 1 Stunde

Sektempfang Kategorie

Alkoholfreie Getränke

- ★ Teinacher Gourmet (still und medium)
- ★ Orangensaft

Alkoholische Getränke

- ★ Pfälzer Sekt / Secco

Preis pro Person: € 5,00

COCKTAILPAUSCHALE (FÜR DAS CATERING)

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

- ★ Barelement, Barequipment, Barkeeper für 4 Stunden
- ★ 3 Cocktails pro Person, jeder weitere Cocktail € 2,75
- ★ Wir verwenden ausschließlich Spirituosen ausgewählter Marken und Qualitätssäfte.

Ab 40 Personen:	€ 14,00 pro Person
Ab 50 Personen:	€ 13,50 pro Person
Ab 70 Personen:	€ 12,50 pro Person
Ab 100 Personen:	€ 11,00 pro Person
Ab 150 Personen:	€ 10,00 pro Person
Ab 200 Personen:	€ 9,50 pro Person
Ab 300 Personen:	€ 9,00 pro Person

EQUIPMENT

Geschirr, Besteck, Gläser und sonstiges Equipment (s. unten) auf Anfrage!

SONSTIGES EQUIPMENT

Tischwäsche, Stoffservietten

Silberleuchter, 5-armig, Höhe 100 cm

★ Inkl. weißer Kerzen

Stehtisch mit Husse

Sonnenschirm, weiß (D: 300 cm)

Runder Bankett-Tisch mit Nußbaumplatte (100 cm)

Runder Bankett-Tisch (120 cm)

Runder Bankett-Tisch (160 cm)

Stuhl Calligaris "AIR", Schwarz (41 x 50 x 85 cm)

Stuhlhusse, Stretch Galaxy, weiß

Tisch, Kunststoff, weiß, (120 x 80 cm)

Stuhl, Kunststoff, weiß

Sitzkissen, in verschiedenen Farben

Biertischgarnitur mit weißen Hussen (50 cm)

Biertischgarnitur mit weißen Hussen (70 cm)

Kaffeemaschine WMF Bistro (220 V, 2,2 KW)
für Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino etc.

Floorspots

Weiteres Equipment wie Bestuhlung, Bars, Party- und Festzelte, Ton- und Lichttechnik sowie Dekoration auf Anfrage!

PERSONAL

★ Die Mindestdauer für die Buchung von Personal beträgt 4 Stunden!

Koch

★ Preis pro Stunde: € 35,00

Logistiker

★ Preis pro Stunde: € 22,50

Reinigungs-/Spülkraft

★ Preis pro Stunde: € 20,00

Weiteres Personal stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage!

ALLGEMEINE GESCHÄFTS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN DER KINDERMANN GMBH & Co. KG

(Stand 01.01.2017)

LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Vertragsbeziehungen unterliegen dem Deutschen Recht, insbesondere dem Bürgerlichen Gesetzbuch und dem Handelsgesetzbuch.

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

1. Im Catering ist ab einem Nettoauftragswert von 500,00 € eine An- und Abfahrt, der (barrierefreie) Auf- und Abbau des Buffets sowie die Reinigung des Buffetgeschirrs 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, Kosten für den Mehraufwand zu berechnen. Die Equipmentabholung erfolgt nach Vereinbarung.

2. Bei Abholung der Speisen durch den Kunden ist es dessen Pflicht die Bestellung selbst auf Vollständigkeit und Tauglichkeit zu kontrollieren. Außerdem muss der Kunde selbst für einen vorschriftsmäßigen Transport Sorge tragen. Die Speisen sowie das Zubehör (Equipment, Getränke und Ähnliches) müssen in einem geschlossenen Fahrzeug transportiert werden.

§2 Preise

1. Die vereinbarten Preise verstehen sich in Euro. Die gesetzliche Mehrwertsteuer wird gesondert ausgewiesen.

2. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 6 Monate und erhöht sich der von der Kindermann GmbH & Co. KG allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 5%, angehoben werden.

3. Nimmt der Veranstalter unter Zustimmung der Kindermann GmbH & Co. KG Umbestellungen vor, so sind diese nicht mehr an die ursprünglichen Preise gebunden.

§3 Zahlungsbedingungen

1. Aufträge bis zu einem Bruttoauftragswert von 1.000,00 € sind bei Anlieferung sofort in bar zu begleichen. Die entsprechenden Rechnungen gehen Ihnen im Voraus per Mail zu.

2. Bei Aufträgen über einem Bruttoauftragswert von 1.000,00 € wird bei Erteilung der Auftragsbestätigung eine Anzahlung in Höhe von 25 % fällig. Das Zahlungsziel beträgt 10 Tage ab Rechnungsdatum. Bei Veranstaltungsstornierung bis 2 Monate vor Veranstaltung erstatten wir den Anzahlungsbetrag zurück, bei späteren Stornierungen behalten wir diesen Betrag ein.

3. Weitere 50 % des Gesamtbetrages sind als Vorkasse bis 14 Tage vor Veranstaltung fällig. Bei kurzfristigen Buchungen ist die Anzahlung sowie die Vorkasse (75 % des Auftragswertes) bei Anlieferung sofort in bar zu begleichen.

4. Die Abschlussrechnung über 25 % ist nach Abschluss der Veranstaltung fällig und entweder in bar bei Abholung oder per Überweisung (Zahlungsziel beträgt 10 Tage ab Rechnungsdatum) zu begleichen.

5. Eine Aufrechnung durch den Kunden mit Gegenansprüchen ist ausgeschlossen, es sei denn, die Gegenansprüche sind unbestritten oder rechtskräftig festgestellt. Die Geltendmachung eines Zurückbehaltungsrechts durch den Käufer ist ausgeschlossen, es sei denn, es beruht auf demselben Vertragsverhältnis oder die Gegenansprüche sind unbestritten oder rechtskräftig festgestellt.

6. Gerichtsstand ist der Sitz des Unternehmens Kindermann GmbH & Co. KG.

7. Befindet sich der Kunde der Kindermann GmbH & Co. KG gegenüber mit irgendwelchen Zahlungsverpflichtungen im Verzug, so werden alle bestehenden Forderungen sofort fällig.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer (Stand: 08/2009)

Die gesetzliche Mehrwertsteuer muss zu den genannten Preisen 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

1. Die Kindermann GmbH & Co. KG liefert und vermietet ausschließlich auf der Grundlage ihrer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen Ihrer Vertragspartner sind der Kindermann GmbH & Co. KG gegenüber nur wirksam, wenn sie im Einzelfall schriftlich vereinbart worden sind.

2. Der Vertrag kommt durch Auftragsannahme / Bestätigung durch die Kindermann GmbH & Co. KG an den Veranstalter und dessen schriftliche Rückbestätigung zustande. Diese schriftliche Bestätigung des Veranstalters/Kunden muss der Kindermann GmbH & Co. KG binnen 4 Wochen nach Erhalt vorliegen. Veranstalter und die Kindermann GmbH & Co. KG sind Vertragspartner. Die Kindermann GmbH & Co. KG bereitet das Catering bis zum Veranstaltungsbeginn vor.

3. Bei Speisen ist eine Mindestbestellmenge von 20 Portionen zu beachten, andernfalls wird ein Mindermengenzuschlag erhoben. Ausnahmen sind im Vorfeld mit der Kindermann GmbH & Co. KG abzusprechen.

4. Bei Getränken werden jeweils die angebrochenen bzw. verbrauchten gelieferten Gebinde in Rechnung gestellt, bei Getränkepauschalen und Personalbestellungen die angefangenen Stunden.

5. Das Liefergebiet der Kindermann GmbH & Co. KG umfasst das gesamte Rhein-Neckar-Dreieck. Bestimmte Bedingungen gelten jedoch nur für den Umkreis Mannheim / Ludwigshafen (siehe Liefer- und Zahlungsbedingungen).

§2 Lieferzeit

1. Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils gesondert getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, die Kindermann GmbH & Co. KG 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 die Kindermann GmbH & Co. KG von Liefer- und Leistungsverpflichtung befreit. Etwaige hieraus abgeleitete Schadensersatzansprüche des Kunden entfallen.

§3 Teilnehmerzahl, Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Der Veranstalter teilt der Kindermann GmbH & Co. KG spätestens 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Teilnehmerzahl verbindlich schriftlich mit. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl später als 10 Tage vor Veranstaltungstermin wird bei der Abrechnung nicht mehr anerkannt und es wird die ursprünglich gemeldete Personenzahl berechnet. Im Fall einer Teilnehmererhöhung wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

§4 Mängel, Haftung, Verjährung

1. Sollten an den Lieferungen oder Leistungen der Kindermann GmbH & Co. KG Mängel auftreten bzw. Leistungen gestört werden, hat der Veranstalter dies nach Feststellung unverzüglich zu rügen, damit die Kindermann GmbH & Co. KG die Möglichkeit erhält, schnellstmöglich Abhilfe zu schaffen bzw. die Vertragsgemäßheit der Lieferungen und Leistungen herzustellen. Soweit dies wegen der Natur des Mangels / der Störung oder aus sonstigen zwingenden Gründen nicht möglich oder dem Veranstalter nicht zuzumuten ist, müssen Mängelrügen in jedem Fall spätestens anlässlich der Rückgabe der Räume / der Artikel an die Kindermann GmbH & Co. KG erhoben werden. Der Veranstalter ist verpflichtet, einen ihm entstehenden Schaden möglichst gering zu halten.

2. Im Übrigen ist die Haftung der Kindermann GmbH & Co. KG im nicht leistungstypischen Bereich auf Leistungsmängel beschränkt, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit der Kindermann GmbH & Co. KG beruhen. Dies gilt insbesondere auch für Ansprüche wegen zugesicherter Eigenschaften und Verschuldens bei Vertragsabschluss.

3. Ansprüche des Kunden wegen Nicht- oder Schlechterfüllung oder aus Gründen einer sonstigen Haftung der Kindermann GmbH & Co. KG verjähren – vorbehaltlich einer etwaigen kürzeren gesetzlichen Verjährungsfrist – spätestens in sechs Monaten, gerechnet ab dem laut Vertrag über die Anmietung von Veranstaltungsräumen / Bestellung von Catering-Dienstleistungen vereinbarten Tag des Endes der Veranstaltung.

4. Bei Außerhaus-Geschäften gilt, dass mit der Annahme der Allgemeinen Geschäftsbedingungen durch den Kunden die Gefahr für Verlust, Beschädigungen, Verminderungen und Verschlechterungen einschließlich der Haftung gegenüber Dritten sowie Folgeschäden auf den Kunden übergeht. Die Rücknahme von Vermietartikeln, insbesondere von Geschirr und Gläsern etc. erfolgt unter Vorbehalt. Exakte Bruchmengen und Fehlmengen können erst nach vollständig erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Für Verlust oder Beschädigung angelieferter Mietgegenstände etc. berechnen wir, ohne dass es eines Verschuldensnachweis bedarf, den jeweiligen Neuwert des Gegenstandes.

5. Für Schadenersatzansprüche jeglicher Art gilt grundsätzlich: Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, der Kindermann GmbH & Co. KG eines höheren Schadens vorbehalten.

§5 Rücktritt / Stornierung

1. Die der Kindermann GmbH & Co. KG erteilten Aufträge werden schriftlich bestätigt.

2. Bei Rücktritt von bereits bestätigten Verträgen gelten folgende Bedingungen:

Rücktritt bis 60 Tage vor Beginn: keine Kosten

- Rücktritt 59 bis 40 Tage vor Beginn: 25% der vereinbarten Leistungen

- Rücktritt 39 bis 15 Tage vor Beginn: 50% der vereinbarten Leistungen

- Rücktritt 14 bis 2 Tage vor Beginn: 80% der vereinbarten Leistungen

- Rücktritt am Veranstaltungsvortag oder Veranstaltungstag: 100% der vereinbarten Leistungen

Sollten Leistungen aus dem Vertragsverhältnis anderweitig weiterverkauft werden können reduzieren sich die Stornierungskosten entsprechend.

3. Die Bestimmungen sind auch anwendbar, wenn der Kunde die Veranstaltung aus irgendwelchen Gründen, die die Kindermann GmbH & Co. KG nicht zu verantworten hat (z. B. höhere Gewalt), nicht antritt.

4. Zahlungsverpflichtungen des Veranstalters entstehen nicht, wenn der Rücktritt des Veranstalters aus einem Grund erfolgt, den die Kindermann GmbH & Co. KG zu vertreten hat.

5. Leistungen durch Dritte oder Sonderleistungen, die infolge der Stornierung nutzlos werden, sind in jedem Fall zu bezahlen.

§6 Sonstiges

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform. Einseitige Änderungen durch den Kunden sind unwirksam.

2. Eine Veröffentlichung oder Werbung in Bild-, Ton- oder Printmedien, also insbesondere auch in Zeitungsanzeigen, auf Plakaten, Werbeflyern etc. unter Angabe und Nennung der Kindermann GmbH & Co. KG ist nur mit vorheriger schriftlicher Zustimmung möglich. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Genehmigung, so behält sich die Kindermann GmbH & Co. KG das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, mögliche Schadenersatzforderungen und entgangene Einnahmen hat der Veranstalter zu tragen.

3. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die Parteien werden unwirksame Bestimmungen durch solche ersetzen, die dem angestrebten wirtschaftlichen Zweck möglichst nahe kommen.

REFERENZEN

BASF SE, Ludwigshafen

BASF IT Services GmbH, Ludwigshafen

Hofgut Battenberg, Battenberg

Carlson Wagonlit Deutschland GmbH, Mannheim

Daimler AG, Mannheim

Deutsche Bahn Netz

Deutsche Telekom AG, Darmstadt

Deutsches Rotes Kreuz, Mannheim

Goldbeck Süd GmbH, Hirschberg

Haldmühle zu Bissersheim, Bissersheim

Lieblang Dienstleistungsgruppe Management GmbH

Majer`s Weinscheuer, Schriesheim

Mannheim Business School gGmbH, Mannheim

Mittelburg Neckarsteinach

Obsthof Jäck

Pharmaceutical Research Associates GmbH, Mannheim

Popakademie Baden-Württemberg GmbH, Mannheim

Promega GmbH, Mannheim

Rheinstrand, Speyer

Schindler Aufzüge und Fahrtreppen GmbH, Region Südwest

Signum communication Werbeagentur GmbH, Mannheim

Sparkasse Vorderpfalz, Ludwigshafen

Stadt Mannheim

TSG Ludwigshafen-Friesenheim Bundesliga-Handball GmbH, Ludwigshafen

TTM GmbH Internationale Spedition

Universität der Stadt Mannheim

Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim

Zirkus Flic Flac, Gastspiele in Mannheim und Frankfurt

ZEQ, Mannheim

und viele mehr...