

Festmenüs

	Preis pro Person	ab 50 Pers.	ab 10 Pers.
1 Festmenü 1 Schweinefilet mit Pfifferlingsauce ^a Putengeschnetzeltes »Delfter Art« ^{a, 4} Mandelbroccoli ^{a, e} , Karotten, Erbsen Röstigratin ^{a, 4} und Spätzle ^{dr, e}	16,30		16,80
2 Festmenü 2 Schweinefiletmedaillons mit rotem Pfeffer ^a Entenbrustfilet mit Orangensauce Mandelbroccoli ^{a, e} und Pariser Karotten Kroketten ^a und Blechkartoffeln	18,30		18,80
3 Festmenü 3 Filetspitzen in Rieslingsauce ^a Hähnchenfiletmedaillons im Knuspermantel ^{dr, e} Gemüse der Saison ^{a, e} und Gartensalat ^a Kartoffelgratin ^a und Spätzle ^{dr, e}	17,40		17,90
4 Festmenü 4 Kalbsgeschnetzeltes »Züricher Art« ^{a, dr} Lachsfiletsteak mit Limettensauce ^{a, e} Gemüse der Saison ^{a, e} Rosmarinkartoffeln und Reis	17,90		18,40
5 Festmenü 5 Lachsfilet im Blätterteig ^{dr, e} mit Rieslingsauce ^a Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm ^a Feldsalat mit Cocktailtomaten und Dressing Röstigratin ^{a, 4} und Halbwilder Reis	17,90		18,40
6 Festmenü 6 Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel in Kräutersauce ^a Hähnchenfiletmedaillons in Apfel-Pfifferlingsauce ^a Beilagensalat im Weckglas ^a Blechkartoffeln und Bandnudeln ^{dr, e}	18,40		18,90
7 Festmenü 7 Rindermedaillons in Pfeffersauce ^{a, c} Medaillons vom Schweinefilet mit Pestohaube ^a mediterranes Gemüse Kartoffelgratin ^a und Spätzle ^{dr, e}	19,60		20,10
8 Festmenü 8 Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Burgundersauce ^a mediterrane Hähnchenspieß gegrillt Gemüse der Saison ^{a, e} Pariser Kartoffeln und Kroketten ^a	20,90		21,40

Partybuffets

	Preis pro Person	ab 50 Pers.	ab 20 Pers.
10 Partybuffet 1 Schweinebraten mit Senfkruste ^{b, dr, e} Partyschnitzel ^{dr, e} Hähnchenfiletspieße Broccoli ^{a, e} , Erbsen, Karotten Kartoffelgratin ^a und Blechkartoffeln	14,70		15,20
11 Partybuffet 2 Spießbraten ^c Rahmschnitzelpfanne ^a Mini Chickenburger ^{a, dr, e, h} Gemüse der Saison ^{a, e} Kartoffelgratin ^a und Wedges	16,40		16,90
12 Partybuffet 3 Schinken-Krustenbraten ⁶ Minipartyschnitzel ^{dr, e} Hähnchenfiletmedaillons im Knuspermantel ^{dr, e} Erbsen-Karotten Karottensalat und Gurken-Tomatensalat Kartoffelgratin ^a und Bratkartoffeln ³	16,40		16,90
13 Partybuffet 4 Rinderroulade mit Sauce ^{a, b, 6} Spanferkelkrustenbraten Hähnchenfiletmedaillons im Knuspermantel ^{dr, e} Broccoli ^{a, e} , Erbsen, Karotten und Apfelrotkohl Pariser Kartoffeln und Klöße ^{dr, e}	17,90		18,40
14 Partybuffet 5 Pfefferrahmbraten ^a Gyrosgeschnetzeltes in Metaxarahm ^a Hähnchenfiletmedaillons paniert ^{dr, e} Gemüse der Saison ^{a, e} Bunter Bohnensalat und Krautsalat Kartoffelgratin ^a und Rosmarinkartoffeln	17,40		17,90
15 Partybuffet 6 Schinken-Krustenbraten mit Sauce ^{a, 6} Hähnchenfiletmedaillons paniert ^{dr, e} Nackengrillsteak ^c Broccoli ^{a, e} , Karotten, Erbsen bunte Salatplatte mit Dressing ^a Kartoffelgratin ^a und Kroketten ^a	17,90		18,40
16 Partybuffet 7 Kalbsbraten mit Balsamicosauce ^a Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm ^a Hähnchenfiletmedaillons paniert ^{dr, e} Gemüse der Saison ^{a, e} bunte Salatplatte mit Dressing ^a Kartoffelgratin ^a und Spätzle ^{dr, e}	19,60		20,10

Alle Partybuffets auch ab 15 Personen zzgl. 1,50Euro/Person

Länderbuffets (kalt-warm)

	Preis pro Person
20 Kleines italienisches Buffet (ab 15 Personen) gegrilltes mediterranes Gemüse Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum ^a Rucola mit Parmesanspänen ^a ofenfrisches Baguette ^{dr} Schweinefilet mit Pesto-Kruste ^a dazu Balsamicosauce Medaillons vom Hähnchenfilet »Italienischer Art« ^a Bandnudeln mit mediterranem Gemüse ^{dr, e} Rosmarinkartoffeln	21,50
21 Großes italienisches Buffet (ab 40 Personen) Melonenspalten mit Parmaschinken ^a Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) ^{a, c, e} Tomaten-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen ^a und schwarzen Oliven Antipasti – gegrilltes und mariniertes Gemüse ofenfrisches Baguette ^{dr} Schweinefiletmedaillons in Parmaschinken ^a Lachsfilet auf mediterranem Gemüse Kräuterbandnudeln ^{dr, e} und Röstigratin ^{a, 4} Panna Cotta mit Himbeersauce im Glas ^a Früchtespieße	28,50
22 Griechisches Buffet (ab 15 Personen) Bauernsalatplatte Oliven, Feta ^a und Zaziki ^a griechischer Nudelsalat ^{a, dr} ofenfrisches Baguette ^{dr} Gyros in Metaxarahm ^a Souflakispieße, Grilltomaten Gemüsereis und Kartoffelgratin ^a	20,50
23 American Buffet (ab 15 Personen) Westernsteaks auf Schmorzwiebeln ^c Spareribs ^c Texasspieße Chicken Nuggets ^{dr, e} gegrillte Maiskolben Barbecue Dip ⁵ Country Wedges Farmersalat ^a frischer Gartensalat dazu American-Dressing ^a	20,50
24 Bayerisches Buffet (ab 15 Personen) Grillhaxe (1/2) ⁶ Bayerischer Leberkäs ^{a, 3, 4} Minischnitzel in Brezelpanade ^{dr, e} Nürnberger Rostbratwürstchen ² Kartoffelpüree ^a und Bratkartoffeln ³ Sauerkraut und Krautsalat ofenfrische Wiesenbrezeln ^{dr, e} Süßer Senf ^{b, c}	18,90

Kalte Buffets und Snacks

Preis pro Person/Platte

- 30 Schnitzel-Buffer** (ab 10 Personen)
 Mini-Schnitzel ^{dt, e}
 Mini-Mandelschnitzel ^{dt, e}
 Mini-Hähnchenschnitzel im Knuspermantel ^{dt, e}
 Mini-Putenschnitzel ^{dt, e}
 2 verschiedene Dips ^{3, 5} 11,00
- 31 Snacks aus Grill & Pfanne**
 Mini-Schnitzel ^{dt, e}
 Hackfleischbällchen ^{b, dt, e}
 Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel ^{dt, e}
 Pflaumen im Speckmantel ^{2, 3}
 Hähnchenfilet-Zapfen
 2 verschiedene Saucen ^{3, 5}
 Platte für 10 – 12 Personen 112,00
- 32 Party-Platte**
 Medaillons vom Schweinefilet »Toscana« ^a
 Mini-Mandelschnitzel ^{dt, e}
 Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel ^{dt, e}
 Hähnchenfilet-Zapfen
 Hackfleischbällchen ^{b, dt, e}
 Platte für 10 – 12 Personen 120,00
- 33 Gourmet-Platte**
 Medaillons vom Schweinefilet mit Pestohaube ^a
 Medaillons aus der Rinderhüfte »Mediterran« ^{a, c}
 Medaillons vom Hähnchenfilet im Knuspermantel ^{dt, e}
 Medaillons vom Putenfilet »Hawaii« ^{a, 3}
 Platte mit 40 Teilen 145,00
- 34 Sticks & Dips – vegetarisch**
 bunte Gemüsesticks, Tortilliachips ^{4, dt}
 verschiedene Dips ^{a, 3, 5}
 Platte für 10 – 12 Personen 71,00

Fingerfood Buffets

Preis pro Person/Platte

- 38 Fingerfoodbuffet kalt-warm (ab 15 Pers.)**
 Scampispiße auf Limettensauce ^{a, e}
 Lachshappen gegrillt in Senfdip ^b
 Nürnberger Würstchen ² auf Sauerkraut
 Miniburger ^{dt, e, h}, Nuggets fruchtig süß ^{dt, 2}
 Mozzarella-Tomatensticks ^a
 italienischer Pastasalat ^{dt, e}
 Mini-Gemüsetartes ^{a, dt} 25,60
- 39 Fingerfoodbuffet 2.0 kalt-warm (ab 15 Pers.)**
 Scampispiß im Sesammantel ^{a, e, h, i} auf gelbem Reis mit
 Limettensauce, Mini Veggiburger ^{dt, h}, Rinderspießchen auf
 gegrilltem Gemüse, Nuggets auf fruchtiger Sauce ^{dt},
 gegrillte Gemüsespiße auf Kräutercroutons ^{dt},
 hausgemachte Wedges mit Quark Dip ^a, Blätterteigtäschchen
 mit Spinat und Feta ^{a, dt, e}, Feldsalat mit Champignons,
 Parmaschinken-Melonen-Sticks, Gemüsetartes ^{a, dt} 31,90
- 40 Fingerfoodplatte »Feinschmecker«**
 Filethäppchen ^a, Hackfleischspießchen ^b, Kartoffeltäschli ^a
 Putenfilet im Bambuskörbchen ², Lachsfilethappen
 Mozzarella-Tomatensticks ^a, Pflaumen im Speckmantel ^{2, 3}
 Pumpnickeltaler mit Käse ^{a, d2, d3}
 Platte mit 80 Teilen 135,00
- 41 Fingerfoodplatte »festlich«**
 Lachstatar auf Crostini mit Dillspitzen ^{a, dt}
 Roastbeefröllchen auf Crostini mit Meerrettich ^{dt}
 Hähnchenfilet-Zapfen, Datteln im Speckmantel ^{2, 3}
 Krabbencocktail im Bambuskörbchen ⁱ, Anitipasti-Spießchen
 Appenzeller Sternspießchen ^a
 Platte mit 80 Teilen 163,00
- 42 Fingerfoodplatte »Veggie«**
 Bruschetta ^{dt}, Antipasticreme auf Crostini ^{a, dt}
 Mini-Gemüsetartes ^{a, dt}, Mozzarella-Tomatensticks ^a
 Appenzeller Sternspießchen ^a, Früchtespiesschen
 Couscoussalat ^b im Glas
 Gemüsesticks mit Dip ^a
 Platte mit 80 Teilen 168,00
- 43 Fingerfoodplatte »bayerisch«**
 Kernbeißer mit Bauernspeck und Essiggurke ^{dt, d3, 6}
 Pumpnickeltaler mit Obadzda ^{a, d2, d3}
 Radieschenblüten mit Frischkäse ^a
 Kartoffelsalat im Weckglas ^e
 Käsehäppchen mit Salzbrezeln ^{a, b, dt}
 Kaminwurzesticks ⁶, Hähnelhappencrossis ^{dt, e}
 Weißwursthappen auf Laugengebäck ^{a, b, c, dt, 4}
 Platte mit 80 Teilen 155,00



Fingerfood

Preis ab 10 Stück pro Sorte Stück

- 44 Filethäppchen ^a** 2,10
- 45 Putenfilettranchen im Bambuskörbchen ²** 2,10
- 46 Hähnchenfilet-Zapfen** 2,30
- 47 Entenbrustfilet-Stick** 2,30
- 48 Hackfleischspießchen ^{b, dt, e}** 1,55
- 49 Pflaumen im Speckmantel ^{2, 3}** 1,55
- 51 Pumpnickeltaler mit Lachs ^{d2, d3}** 2,10
- 52 Lachsfilethappen im Sesammantel ^h** 2,10
- 53 Minipasteten mit Garnelen ^{dt, e, i}** 2,10
- 54 Ricotta Lachs Lollie ^{a, dt, e}** 2,40
- 55 Pumpnickeltaler mit Käse ^{a, d2, d3}** 1,65
- 56 Pasta-^{dt, e}, Linsen-^b, Couscous-^b oder Kartoffelsalat ^e im Glas** 2,65
- 57 Käsespißchen ^a** 1,15
- 58 Mozzarella-Tomatenstick ^a** 1,25
- 59 Gemüsesticks mit Dip ^a im Glas** 2,40
- 60 Miniwrap ^{a, dt, 2}** 2,45
- 61 Antipasti-Spießchen** 1,90
- 62 Mini-Gemüsetarte ^{a, dt}** 1,90
- 63 Kartoffeltäschli ^a** 2,10
- 64 Parmaschinken-Melonenstick** 2,10
- 65 Früchtespißchen** 1,90

Canapees

Preis ab 5 Stück pro Sorte Stück

- Kaviarbrötchen ^{dt}** reichhaltig belegt und festlich garniert
- 68 Kasselerbraten ^{3, 6}, Schweinebraten, Putenfilet, Lachsschinken ^{3, 6}, Sommerwurst ^{2, 3}, Hobelkäse ^a, Weichkäse ^a, Ei, Tomate-Mozzarella ^a, Antipasti** 2,40
- 69 Räucherlachs, Forellenfilet** 3,00
- 70 Brötchenhälften ^{dt}** reichhaltig belegt und garniert 2,15

und immer ofenfrisch ...

... Baguette, Partybrötchen, kerniges Vollkornbrot
 Stangengraubrot, Wiesenbrezeln, ...

Flying Buffet

Auf kleinen Platten zum Herumreichen

- 35 Minischnitzel am Spieß ^{dt, e}**
 Hackfleischspießchen ^{b, dt, e}
 Hähnchenfilet-Zapfen, Miniwraps ^{dt, 2}
 Ricotta Lachs Lollies ^{a, e}, Mozzarella-Tomatensticks ^a
 Datteln im Speckmantel ^{2, 3}, Couscoussalat im Glas ^b
 Pumpnickel mit Käse ^{a, d2, d3}, Mini Muffins ^{a, dt, e, f}
 ab 20 Personen, pro Person 20,50



**LUST AUF
 BURGER & CO?**

FRAGEN SIE NACH
 UNSEREM FLYER

Frühstücksbuffet		Preis pro Person	Suppen			Preis pro Liter	ab 20 l	ab 5 l	Aus Grill und Pfanne		Preis pro Stück	ab 50 St.	ab 5 St.					
72	Schlemmerfrühstück (ab 10 Personen) Räucherlachs, Wurst- ^{2,3,6} und Käseplatte ^a Rührei mit Schnittlauch ^{a,e} Marmelade, Honig und frische Früchte Brot ^{dt} , Brötchen ^{dt} , Butter ^a	15,50	100	Hochzeitsuppe mit Gemüse u. Eierstich ^{a,e}	8,90	9,50	140	Grillhaxe (1/2) ⁶	3,00	3,20								
	Ergänzungsmöglichkeiten zum Schlemmerfrühstück Croissant ^e , gebratener Bacon ⁶ , Orangensaft ⁵ Joghurttraum ^a mit Müsli ^{dt,f} in Schälchen portioniert Nürnberger Rostbratwürstchen ²		101	Rindfleischsuppe mit Gemüse u. Eierstich ^{a,c,e}	8,70	9,10	141	Nackengrillsteak ^c	2,90	3,10								
	Wählen Sie zwei Sorten	4,00	102	Gulaschsuppe ^a	8,70	9,10	142	Spareribs ^c	Portion	7,20	7,50							
73	Käsebrett (ab 10 Personen) internationale Käsevariationen	5,90	103	Gyrossuppe ^{a,5}	8,70	9,10	143	Partyschnitzel ^{dt,e}	2,90	3,10								
			104	Chili con Carne	8,70	9,10	144	Medaillon vom Schweinefilet »Toscana« ^a	3,80	3,90								
			105	Chili sin Carne (vegan)	8,70	9,10	145	Medaillon vom Hähnchenfilet ^{dt,e}	2,40	2,60								
			106	Lauchsuppe mit Hackfleisch ^{a,dt}	8,70	9,10	146	Hähnchenschnitzel paniert ^{dt,e} oder natur	3,40	3,60								
			107	Tomatensuppe (vegetarisch) ^a	8,10	8,50	147	Hähnchenschnitzel im Knuspermantel ^{dt,e}	3,50	3,70								
			108	Broccolicremesuppe (vegetarisch) ^a	8,10	8,50	148	Mediterraner Hähnchenfilet-Spieß	3,60	3,80								
			109	Spargelcremesuppe (vegetarisch) ^a	8,10	8,50	149	Frikadelle hausgemacht ^{b,dt,e}	2,35	2,55								
			110	Kürbissuppe (vegetarisch) ^a	8,10	8,50	150	Hackfleischbällchen hausgemacht ^{b,dt,e}	1,70	1,85								
			111	Linsencremesuppe (vegetarisch) ^a	8,10	8,50	Pfannengerichte											
			112	Erbsensuppe mit Wurst ^{2,3,6}	8,10	8,50							Preis pro Person					
			113	Kartoffelsuppe mit Wurst ^{2,3,6}	8,10	8,50							ab 25 Pers. ab 5 Pers.					
Vorspeisen			Platte für 10 Personen															
79	Tomaten-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen ^a und schwarzen Oliven	42,00	Braten			Preis pro Person	ab 25 Pers.	ab 5 Pers.										
80	Rote Beete-Carpaccio mit Feldsalat, Feta ^a und Walnusskernen	42,00	120	Schinken-Krustenbraten ⁶	7,10	7,50	162 Schweinegeschnetzeltes »Delfter Art« ^{a,4} in pikanter Sauce mit Pilzen											
81	Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum ^a	42,00	121	Spießbraten vom Schweinenacken ^c	7,10	7,50	163 Gyrosgeschnetzeltes »griechischer Art«											
82	Antipasti – gegrilltes und mariniertes Gemüse	54,50	122	Kasselerbraten ^{3,6}	7,45	7,85	164 Gyrosgeschnetzeltes in Metaxarahm ^a											
83	Vitello Tonnato Kalbfleisch nach italienischer Art ^{a,c,e}	73,00	123	Kalbsbraten mit Sauce ^a	10,00	10,40	165 Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce ^a											
84	pochiertes Lachsfilet mit Feldsalatgarnitur und Senfsauce ^{b,c}	65,90	124	Rinderbraten mit Pilz- oder Pfefferrahmsauce ^a	10,00	10,40	166 Schweinefiletmedaillons in Champignonrahm ^a											
85	Fischplatte ⁱ verschiedene Sorten Räucherfisch	65,90	125	Rinderroulade mit Sauce ^{a,b,6}	Stück 8,70	9,20	167 Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel in Kräutersauce ^a											
86	Feine Ricotta Lachsrolle mit Wildkräutergarnitur ^{a,dt,e}	65,90	126	Gulasch ^a	6,70	7,10	168 Rindermedaillons in Pfeffersauce ^{a,c}											
87	Parmaschinken mit Melonenspalten	42,00	127	Hirschragout mit Waldpilzen ^{a,dt}	11,45	11,85	169 Hähnchenfilet in Champignonrahm ^a											
88	Antipasti-Crème ^{a,2} drei verschiedene Sorten	24,90	128	Entenbrustfilet mit Orangensauce	14,75	15,15	170 Hähnchenfilet in Curryrahm mit Früchten ^{a,3}											
Antipasti Special			Saucen			pro Liter 11,95												
Italienisch genießen			Bratensauce ^a Pfefferrahmsauce ^a Champignonrahmsauce ^a															
94	Parmaschinken mit Melonenspalten, italienische Salami ^{2,3} Garnelen »Aioli« ⁱ , Mozzarella-Tomatensticks ^a italienisches Gemüse mariniert und gegrillt, Antipasti-Creme ² Rucolagarnitur mit Parmesanspänen ^a	109,00	Currysauce ^{a,3} Puszta sauce ⁵ Balsamicosauce ^a Sauce Hollandaise ^{a,e}															
Ausreichend für 12 – 15 Personen als Vorspeise oder für ca. 8 Personen als Snack zum Wein!			Spanferkel															
			130 Spanferkelkrustenbraten			pro Pers. 9,60												
			131 Spanferkelkeule mit Knochen ausreichend für 4 – 5 Personen			Abholpreis 52,00												
						Fisch ab 5 Personen												
						Preis pro Person												
						180 Lachsfiletsteak gegrillt auf mediterranem Gemüse												
						181 Lachsfilet auf Gemüsebett mit Rieslingsauce ^a												
						182 Lachsfiletsteak gegrillt mit Limettensauce ^{a,e}												
						183 Scampispieß gegrillt im Sesammantel ^h												

Gemüsebeilagen

	Preis pro Person	ab 25 Pers.	ab 5 Pers.
190 Gemüseplatte ^{a, e}		4,15	4,25
191 Erbsen-Karotten-Gemüse		2,90	3,00
192 Blumenkohl u. Broccoli mit Sauce Hollandaise ^{a, e}		4,40	4,50
193 mediterranes Gemüse gegrillt		3,80	3,90
194 Rahmwirsing ^a		2,85	2,95
195 Sauerkraut		2,85	2,95
196 Apfelrotkohl		2,85	2,95

Beilagen

	Preis pro Person	ab 25 Pers.	ab 5 Pers.
200 Bratkartoffeln ³		3,50	3,60
201 Kartoffelgratin ^a		3,50	3,60
202 Röstigratin ^{a, 4}		3,50	3,60
203 Salzkartoffeln		2,60	2,70
204 Rosmarinkartoffeln		3,10	3,20
205 Blechkartoffeln		3,10	3,20
206 Kartoffelpüree hausgemacht ^a		3,10	3,20
207 Kartoffelklöße hausgemacht ^{dt, e}		3,10	3,20
208 Kroketten ^a		3,10	3,20
209 Wedges hausgemacht		3,50	3,60
210 Reis		2,65	2,75
211 gelber Gemüseris		3,10	3,20
212 Halbwilder Reis		3,10	3,20
213 Spätzle ^{dt, e}		2,70	2,80
214 Bandnudeln ^{dt, e}		2,70	2,80

Pasta ab 5 Personen

	Preis pro Person
220 frische Käsetortellini al forno ^{a, dt, e}	7,80
221 Pasta-Gemüsepfanne mediterran ^{a, dt, e}	7,15
222 Gemüse-Lasagne ^{a, dt}	7,15
223 Lasagne Bolognese ^{a, dt}	7,65
224 Lachs-Spinat-Lasagne ^{a, dt}	10,30

Salate

	kleine Schale 5 – 6 Per.	große Schale 10 – 12 Pers.
240 Pellkartoffelsalat ^e , Nudelsalat ^{dt, e} , Reissalat, Krautsalat, Karottensalat, frischer Gartensalat ^a , Gurken-Tomatensalat, Bunter Bohnensalat, Wintersalat (Chinakohl, Mais, Paprika) ^{a, e}	16,00	29,00
241 italienischer Nudelsalat ^{dt, e} , Linsensalat ^{b, 5} , Couscoussalat ^{b, 5} , griechischer Nudelsalat ^{b, 5} , Bauernsalat mit Feta ^a	20,50	38,00
242 Zaziki ^a	14,90	23,90
243 frische Salatplatte mit Dressing ^a mit Körnern, Kernen und Croutons ^{dt}	pro Person 3,80	
244 Beilagensalat im Weckglas mit Dressing ^a	pro Glas 4,35	

Desserts ab 10 Personen

	Preis pro Person
250 Bayerische Creme mit Erdbeersauce ^a	3,50
251 Panna Cotta mit Himbeersauce ^a	3,50
252 Rote Grütze mit Vanillesauce ^{a, 1}	3,50
253 Mousse au chocolat ^{a, e}	3,50
254 Crème brûlée ^a	3,50
255 Zitronenmousse ^a	3,50
256 Kaffeecreme ^a	3,50
257 Dessert portioniert im Glas ab 10 Stück pro Sorte von Nr. 250 bis Nr. 256	pro Glas 2,80
258 Welfenspeise ^{a, e}	4,45
259 Joghurtmousse mit Erdbeersauce ^{a, e}	4,45
260 Tiramisu ^{a, dt, e}	4,45
261 Apfel- oder Waldbeeren Crumble mit Vanillesauce ^{a, dt, f, 1}	4,45
262 frischer Fruchtsalat	4,45
263 frische Früchteplatte	4,45

Alle Preise verstehen sich für reine Speisenlieferung und enthalten 7 % Mehrwertsteuer. Werden weitere Dienstleistungen (wie Geschirrmiete, Buffetausstattung, Service etc.) gewünscht, verpflichtet uns der Gesetzgeber für den gesamten Auftrag die volle Mehrwertsteuer von 19 % zu berechnen.

Anlieferung im Raum Bünde ab 500,- Euro frei Haus.

^a Milch | ^b Senf | ^c Sellerie | glutenhaltiges Getreide: ^{dt} Weizen
^{dt2} Gerste | ^{dt3} Roggen | ^e Ei | ^f Nüsse | ^g Soja | ^h Sesam | ⁱ Krebstiere

¹ mit Farbstoff | ² mit Konservierungsstoff | ³ mit Antioxidationsmittel
⁴ mit Geschmacksverstärker | ⁵ mit Süßungsmittel | ⁶ mit Nitritpökelsalz



Speisekarte

Zur Wilhelmshöhe 15 · 32257 Bünde

Telefon: 0 52 23.6 09 06 · info@buks-partyservice.de

www.buks-partyservice.de



Mögen Sie's

VEGETARISCH & VEGAN?

Dann fragen Sie nach unserem Flyer