



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

gestatten Sie uns, Sie auf einige Informationen und Hinweise zum Ablauf bzw. bei Buchung unseres Cateringservice hinzuweisen.

Preise Die angegebenen Preise sind Richtpreise. Wir kalkulieren bei Ihrer Anfrage nach den aktuellen Einkaufspreisen und ihrer angefragten Personenzahl. Bitte teilen Sie uns mit, ob Ihr Auftrag ggfs. Privat oder Firmenkunden betrifft.

Wunschtermin Ihren Wunschtermin reservieren wir Ihnen bei Anfrage 14 Tage. Eine verbindliche Buchung kommt erst nach einer schriftlichen Auftragsbestätigung zustande.

Mindestauftragswert 1000,00 €

Sonntag, Mindestauftragswert: 2000,00 €. Zuschlag 25%.

Mindestmengen Büffets, Fingerfood **ab 20 Personen** Kalte Platten **ab 10 Personen**

Warme Gerichte Wir kochen Hauptgerichte pro Gericht, ab 10 Personen. Wählen Sie bitte entsprechend Ihrer geplanten Personenzahl aus unseren Angeboten aus! Beispiel: 30 Personen = 3 Hauptgerichte

Büffets können Sie sich individuell aus unserem gesamten Sortiment selbst zusammenstellen oder Sie entscheiden sich für unsere zusammengestellten Vorschläge.

Servicepersonal Gern stellen wir Ihnen professionellen Service für Ihr Event zur Verfügung. Buchen Sie beizeiten, wir können auf Grund der neuen Situation nicht garantieren, dass ausreichend Personal verfügbar ist. Fachkraft: 32,50 € / Std. Teamleiter: 36,00 € / Std.

Live-Cooking Sie wünschen sich Live Cooking am Büffet? Frisch, gekocht oder einen Griller/in für Ihr Barbecue. Dann buchen Sie einen Show Koch **ab 250,00 €** dazu.

Logistik Bitte stellen Sie sicher, dass wir ebenerdig und möglichst direkt anfahren können. Evtl. anfallende Parkgebühren übernimmt der Auftraggeber. Lieferungen in der Leipziger City nach 11 Uhr sind sehr schwierig. Lassen Sie uns vorher darüber sprechen.

Anlieferung ab 85,00 €

Aufbau ab 50,00 €

Abholung ab 85,00 €

sonntags: mit Zuschlägen

Reinigung des Anrichtengeschirrs: ab 100,00 €

Rückbau bei großen Events: ab 150,00 €

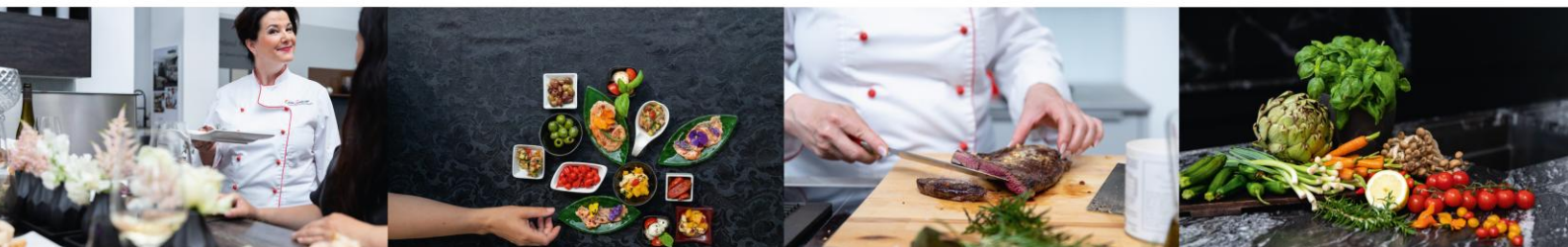
Event-Organisation Organisation, Kommunikation, E-Mails. Änderungen ect.: ab 150,00 €, je nach Auftragsgröße

Stornierung Damit Sie sich auf uns verlassen können benötigen wir Planungssicherheit, vor allem bei dem Thema Personal. Weitere Informationen finden Sie in unseren übersichtlichen [Geschäftsbedingungen](#), auf der Homepage.

Trinkgeld Wenn Sie mit unserer Dienstleistung zufrieden waren, freuen sich die Servicemitarbeiter über Wertschätzung, in Form eines Trinkgeldes.

Sie können aus allen Büffets Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich Ihr Büffet selbst zusammenstellen. Sie finden ganz nach Ihrem Geschmack auch glutenfrei, Lactosefrei, vegetarische und vegane Gerichte.

Preise verstehen sich rein **netto, zzgl. gültiger** gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen auf Grund von Zutatenbeschaffung möglich! Irrtümer vorbehalten.





Belegte Brötchen oder Schnittchen mit Vollkornbrot

schön dekoriert mit Salat, Gurke, Tomaten, Paprika, Radieschen

Fleisch

Frischkäse, italienische Salami
Frischkäse, saftiger Kochschinken
Frischkäse, Parmaschinken

Käse

Frischkäse, Schnittkäse
Frischkäse, Camembert

Vegan

Humus, Tomaten
Avocado, Paprika, Gurke

Preis pro Stück: 2,50 €

Feine Canapeés_wunderbar dekoriert

Preis pro Stück 3,90 €

Luftgetrockneter Schinken, Paprika-Salsa
Fenchelsalami, getrocknete Tomaten
Pastrami, würziges Rindfleisch im Kräutermantel, Kapernfrucht
Röschen-Canapeé; Schinkencreme, Salami, Petersilie ***neu**
Spianata Calabra, scharfe Salami und Olive
Bresaola-luftgetrocknetes Rindfleisch, Zitronenöl, Rucola, Trüffelcreme
Käse, Chutney, Früchte

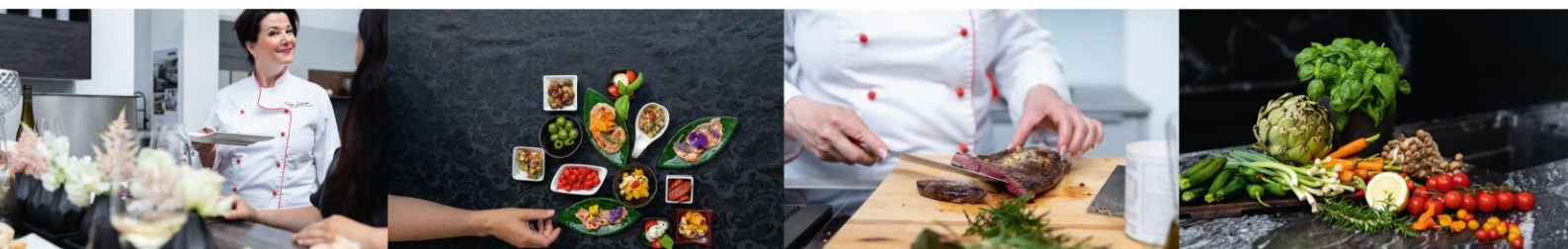
Graved-Lachs, Senfsoße, frischer Dill und Kirschtomaten-**fisch**
Tomaten, Sardinen, Dill, Majo-Tupfer / Fliegenpilz-**fisch** ***neu**
Geröstetes Baquette, Olivenöl, Tomatenscheiben, Basilikum, Herzmozzarella, Olivenöl, Balsamico,
Kräutermeersalz-**veggi**
Gegrillte Zucchini, gegrillte Möhre mit frischen Kräutern - **veggi**
Pesto-Frischkäse, Radieschen- **veggi**
Tarte, Humus mit roter Bete, Walnüsse, Dill, bestes Olivenöl- **veggi**

Delikate, rustikale Brote

mit Butter und Schnittlauch oder Remoulade bestreichen, ergänzt mit

- Hauchdünne Fenchelstreifen, schwarze Oliven, italienische Salami, Blattpetersilie
- Stremmel-Lachs, gehobelte Mini-Gurken Scheiben, Koriander, gesalzene Erdnüsse
- Roastbeef, Ananas- Staudensellerie. Mischung, hart gekochte Eier
- Käse und Südtiroler Speck, Apfel, Gruyère, Frischkäse, Meerrettich
- Salat, Ölsardinen, feine Zwiebelringe, Zitrone
- Rucola, Scampi, Kräuter Schmand

Preis pro Stück: 6,50 €





Frühstück

Zum sofortigen Verzehr, auch einzeln verpackt als Lunch-Box möglich.

Gefüllte Brötchen mit Wurst, Käse, Fisch

Gefülltes Brötchen mit Frischkäse, Salat, **Salami**, Gurke, Paprika

Gefülltes Brötchen mit Meerrettichfrischkäse, Salat, **Kochschinken**, Tomate, Gurke

Gefülltes Brötchen mit Senfcreme, Eisberg, **Fleischkäse**, Krautsalat, saure Gurke

Gefülltes Brötchen mit Joghurtcreme, Eisberg, **ital. Mortadella**

Gefülltes Brötchen mit Joghurtcreme, Eisberg, geräucherten **Lachs**, Gurke, Senfsoße

Gefülltes Brötchen mit Joghurtcreme, Rucola, **Käse**, Tomate, Gurke

Vegetarisch & vegan

Gefülltes Brötchen mit **Humus**, Salat, Tomaten, Gurke

Gefülltes Brötchen mit Salat, **Eiersalat**, Schnittlauch

Gefülltes Brötchen mit Salat, Gurke, **gekochten Ei**, Radieschen

Laugenstange mit Butter und Schnittlauch

Brezeln auf Ständer

Preis pro Stück: ab 4,90 €

Frühstücksbuffet

Getränke

Ingwer-Wasser, Blutorangensaft

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Teevariationen

Smoothie serviert in Gläsern mit Strohalm, auf Tablett mit Eiswürfeln

Kiwi & Granny Smith oder Rote Beete & Apfel oder Mango-Joghurt-Trink

Kaltes

Wurst- und Käseplatte

Bunte Gemüsesticks mit hausgemachter Kräutercreme

Fassbutter, Marmeladen

Brötchen vom Backhaus Hennig

Hausgemachte Brotaufstriche: wie Schinkencreme, Lachs-Frischkäsecreme mit Dill, Avocado-Dip

Warmes

Frisches Rührei mit bunten Zutaten

Süßes

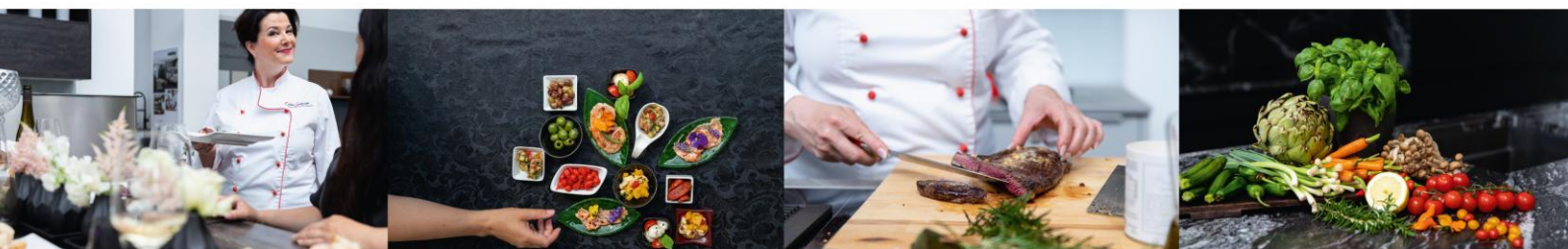
Blech-Kuchen vom Bäcker, in kleine Stücke als Fingerfood

Plunder, Blätterteig, als Fingerfood

Joghurt-Buttermilch mit Fruchtpüree

Obstspieße

Preis pro Person: ab 29,00 €





Büffet „Frühstück“ Exklusiv

Bitte wählen Sie selbst aus, Mengen je nach Personenzahl.

Brot & Brötchen

Bunter Mix, Buttervariationen

Mango-Kardamom-Lassi

Flugmango, Joghurt, Mineralwasser, Agavendicksaft, Zitronensaft, Kardamomkapseln, dekoriert mit gerösteten gesalzenen Pistazien

Hausgemachte Brotaufstriche

Sahniger Kräuterquark

Tomatenfrischkäse

Schinken-Schnittlauch

Lachs-Creme mit Dill

Avocado-Dip

Wurst, Käse, Salate

Wurstspezialitäten, dünn aufgeschnitten

Käseplatte mit Spezialitäten von Käse Lehmann Leipzig

Frisches Mett

Käse-Wurstsalat

Eiersalat mit Schnittlauch

Bunte Gemüsesticks, dazu Kräuterdipp

Rindfleischsalat mit echt steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Brokkoli Rohkost, Äpfel, geröstete Cashewkerne

Frische bunte Tomaten, Mozzarellakugeln, rotes Pesto

Hauspezialität

Gekochte, halbe Eier in einer hausgemachten Currysoße mit Mayonnaise, Senf und Sahne

Warmes

Mini-Wiener

Hackfleischbällchen

Fleischkäse

Süßes

Marmeladen

Marmorkuchen

Hausgebackene Mini-Muffin mit Früchten

Obstplatte als Fingerfood

Live Cooking

Frisches Rührei- oder Spiegelei Natur oder mit Schinken, Tomaten, Pilze

Ayurvedische Frühstückswaffeln mit Ghee, Haferflocken, Kurkuma, Zucker, Zimt, Ahornsirup

Preis pro Person: ab 39,00 € Bei Live-Cooking zuzüglich Personalkosten für Koch vor Ort.

