

Catering-Buffetvorschläge für Gruppen ab 20 Personen

Liebe Gäste und Freunde von Fledermaus und WeinGalerie,

wir haben Ihnen hier eine Auswahl an möglichen Buffets zusammengestellt, die wir Ihnen **an einen Ort Ihrer Wahl** liefern können. Verstehen Sie dies als Anregung für die Zusammenstellung Ihres persönlichen Wunsch-Buffets.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich persönlich von uns beraten. Wir erstellen Ihnen auch einen genauen Ablauf- und Kostenplan für Ihre Kalkulation.

Saisonale Besonderheiten, wie Spargel, spezielles Obst, Wild oder Gänsekeule sind hier nicht aufgeführt. Suchen Sie das persönliche Gespräch, damit wir uns auf Ihre Wünsche einstellen und Ihnen ein individuelles und saisonal passendes Angebot erstellen können.

Sie haben auch die Möglichkeit, die von uns zusammengestellten Buffets zu verändern, zu reduzieren oder zu ergänzen. Schicken Sie uns Ihre Wunsch-Zusammenstellung per email, dann können wir Ihnen vorab eine individuelle Kalkulation erstellen.

Wir möchten in jedem Fall, dass Ihr Fest für alle Beteiligten ein unvergesslich schönes Erlebnis wird.

**Alle hier genannten Preise verstehen sich für Buffets außer Haus ...
... zuzüglich Kosten für Teller, Besteck, Servietten, Lieferung etc.,
... und zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer in Höhe von derzeit 19%.**

Ihr Ansprechpartner
für alle Caterings

Stephan Schmidt

Büroadresse : Pfalzgrafenstraße 17, 50259 Pulheim

Restaurant Fledermaus : Brauweilerstraße 39A, 50259 Pulheim-Sinthern

Restaurant WeinGalerie : Rommerskirchener Str. 21, 50259 Pulheim (im Walzwerk)

Telefon Mo-Fr von 9-16 Uhr 02234-9790493, Fax 02238-475147, Handy 0172-2013074

IBAN : DE 28 37069252 6502678033, BIC : GENODE1ERE

info@weingaleriepulheim.de, www.weingaleriepulheim.de

Frühjahrs-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

Vorspeisen und Salate

Vitello tonnato mit Kapernäpfeln
Roastbeefröllchen mit Rucola und Kräuteremoulade
Gemischte Lachsvariation mit Lachs im Kräutercrepe,
Lachstatar auf Pumpernickel und Beizlachs
Marinierter Spargelsalat von grünem und weißem Spargel
Caesars Salad mit Kirschtomaten und Kräutercroûtons
Frische Frühlingssalate mit Balsamicovinaigrette
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Warme Speisen

Maispoulardenbrust auf Pfannengemüse mit Kräuter-Pilzrahmsauce
Zanderfilet auf Blattspinat mit Basilikum-Weißweinsauce
Rosmarinkartoffeln, Basmatireis

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeerpürree

Preis pro Person ab 20 Personen
Euro 30,00 pro Person
zuzüglich MwSt

Sommer-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

Vorspeisen und Salate

Italienische Schinken- und Salamiauswahl mit Grissini
Rindfleischbällchen mit Rosmarin, Datteln im Speckmantel
Räucherlachscrepe mit Wasabi-Crème-fraîche
Gebratene Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
Frische Sommersalate mit Balsamicovinaigrette
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Warme Speisen

Gegrillte Kräuter-Schweinesteaks auf Pfannengemüse mit Pfeffersauce
Lachsfilets auf Blattspinat mit Basilikum-Weißweinsauce
Rosmarinkartoffeln, Basmatireis

Dessert

Erdbeertiramisu

Preis pro Person ab 20 Personen
Euro 30,00 pro Person
zuzüglich MwSt

Herbst-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Rucola und Parmesan
Gebratene Datteln im Speckmantel
Doppelt gegarter Fjordlachs auf Glasnudelsalat mit Sesamöl
Pumpnickeltaler mit Räucherforellentatar
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Warme Speisen

Rinderbraten vom Charolais in kräftiger Rotweinjus
Fischvariation auf Blattspinat mit Weißweinsauce
Kräuterspätzle oder Kräuterkartoffeln, Basmatireis

Dessert

Schokladenmousse im Weck-Glas

Preis pro Person ab 20 Personen
Euro 30,00 pro Person
zuzüglich MwSt

Winter-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

Vorspeisen und Salate

Gänseleberpastete mit Pilzen und Preiselbeeren
Gebratene Datteln im Speckmantel, Angus-Rindfleischbällchen
Räucherlachstatar auf kleinen Kartoffelrösti
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Flusskrebsen
Feldsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse und Champignons
Bulgursalat mit frischer Minze und Schafskäse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Warme Speisen

Charolais-Rinderbraten aus dem Ofen mit Apfel-Rotkohl
Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeersauce
Butterspätzle, Kräuterkartoffeln

Dessert

Zweierlei Dessertvariation im Glas
Schokolade-Cappuccino, Passionsfrucht-Baiser

Preis pro Person ab 20 Personen
Euro 34,00 pro Person
zuzüglich MwSt

MultiKulti-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

Vorspeisen und Salate

Piementos mit Meersalz, Gefüllte Oliven mit Anchovis
Zweierlei Samosas : mit Fleisch gefüllt & vegetarisch
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Hirtensalat mit Tomaten, Oliven und Schafskäse,
Hummus und Oliventapenade
Gemischte Brotauswahl

Warme Speisen

Bobotie - Rindfleischauflauf mit Aprikosen (100% Rind)
Orientalisches Hühnchen auf Kartoffelcurrygemüse
Scharfe Kartoffeln mit Chili und Kräutern

Dessert

Minz-Panna-Cotta mit Himbeerpüree
Möhren-Kuchen mit Pistazien

Preis pro Person ab 20 Personen
Euro 30,00 pro Person
zuzüglich MwSt

Exotic-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

Vorspeisen und Salate

Lammfleischbällchen mit Schafskäsefüllung
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
Gebackene Maisküchlein mit Shrimps und Curry
Gebackene Riesengarnele im Curry-Tempurateig
Verschiedene Frühlingsrollen mit asiatischen Dips
Tabouléh Salat mit Blatt Petersilie und Kirschtomaten
Glasnudelsalat mit Rindfleisch und rosa Pfeffer
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dips

Hauptgerichte

Filets vom Red Snapper auf Kartoffel-Gemüsecurry
Gebratenes Schweinefleisch mit sweet and sour vegetables
Lamcurry mit Koriander, Ingwer und scharfer Currypaste
Basmatireis, Gebratenes Wok-Gemüse

Dessert

Bananen-Schokoladenkuchen
Passionsfruchtmousse

Preis pro Person ab 20 Personen
Euro 36,00 pro Person
zuzüglich MwSt

Kölsches-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

Vorspeisen und Salate

Kalter Kassler-Braten mit Tomaten-Schalotten-Vinaigrette
Klassische Frikadellchen von Rind und Schwein
Pumpernickeltaler mit Ziegenfrischkäse, Thymianhonig und Walnuss
Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse
Gemischte Brotauswahl mit zweierlei Dipps

Warme Speisen

Gefüllter Schmorbraten vom Sauerlandschwein in Rotweinjus
Merguez (Lammbratwurst) auf buntem Linsengemüse
Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Rahmwirsing

Dessert

Schokoladenmousse
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab 20 Personen
Euro 30 pro Person
zuzüglich MwSt

BBQ-Buffet

(bestellbar ab 20 Personen)

Salate und Dipps

Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Gegrilltes Gemüse mit Rucola und Schafskäse
Dreierlei Dipps zum Grillfleisch nach Absprache
Gemischte Brotauswahl

Fleisch für den Grill und Beilagen

Klassische Grill-Bratwürstchen vom Schwein
Uruguay Grain-Fed-Entrecôte vom Angus-Beef
Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten
Orientalisch mariniertes Hähnchen oder Putenbrust
Rosmarin-Brätlinge und halbe gekochte Maiskolben

Dessert

Zweierlei Dessertvariationen
Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser
im Mini-Gläschen portioniert

Preis pro Person ab 20 Personen
Euro 32,00 pro Person
zuzüglich MwSt

Individueller Kostenplan

Buffetpreis pro Person = XX Euro
Teller- und Besteck pro Person = XX Euro
Sonstiges Equipment (Beispiele siehe Auflistung) = XX Euro
Personalkosten (Beispiele siehe Auflistung) = XX Euro
Lieferpauschale = 25 Euro je Anfahrt (bis 15 Kilometer)
Anzahlung 300 Euro bei Auftragserteilung auf folgendes Konto
Volksbank Erft, IBAN = DE 28 37069252 6502678033,
BIC = GENODED1ERE, Kontoinhaber Stephan Schmidt

Beispiele Ausleih-Optionen für Equipment

(Equipment nur in Verbindung mit einer Buffetlieferung)
Sektglas Spiegelau = VE 36 Stück = 15 Euro je Einheit
Weinglas Spiegelau = VE 25 Stück = 10 Euro je Einheit
Softdrinkglas = VE 36 Stück = 10 Euro je Einheit
Cocktailglas = VE 25 Stück = 10 Euro je Einheit
Kaffeetasse mit Untere = VE 36 Stück = 15 Euro je Einheit
Großbauchiges Rotweinglas = VE 6 Stück = 4,50 Euro je Einheit
Klapptisch 1,80m x 0,80m = VE 1 Stück = 7,50 Euro p. Stück
Tischdecke weiß 2,30m x 1,30m = VE 1 Stück = 7,50 Euro p. Stück
Holzstuhl Buche dunkel = VE 1 Stück = 5 Euro p. Stück
Buffettisch mit Husse = 2,00m x 0,80m = VE 1 Stück = 15 Euro
Stehtisch mit Stretchhülle Ø 80cm = VE 1 Stück = 15 Euro

Geschultes Personal für Ihre Feier

(Personal nur in Verbindung mit einer Buffetlieferung)
Supervisor / Veranstaltungsleiter = 38 Euro je Arbeitsstunde
Gelernter Koch oder Grillmeister = 32 Euro je Arbeitsstunde
Gelernte Servicekräfte = 28 Euro je Arbeitsstunde
Hilfskräfte für Küche und Service = 25 Euro je Arbeitsstunde
Personalbuchung nur für mindestens 5 Arbeitsstunden zuzüglich
einmaliger Gebühr für An- und Abfahrt in Höhe von 25 Euro

**Alle hier genannten Preise verstehen sich netto
zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer von derzeit 19%**

Inhaber: Stephan Schmidt • **UST-ID Nr.** DE 162942198
Büroadresse : Pfalzgrafenstraße 17 • 50259 Pulheim-Brauweiler
Bankverbindung: Volksbank Erft • **IBAN:** DE 28 37069252 6502678033
Internet: www.weingaleriepulheim.de • **e-mail:** info@weingaleriepulheim.de
Telefon : 02234-9790493 • **Fax :** 02234-9790492 • **Handy :** 0172-2013074