



KERSTING

PARTYSERVICE & CATERING

VEREHRTE KUNDIN, VEREHRTER KUNDE,

sie erhalten bei uns für Ihr Geld einen hohen Gegenwert. Neben einer hohen Qualität der Speisen und Speisenzubereitung, erhalten Sie bei uns gerne vorab eine unverbindliche Beratung für Ihre Buffet-Bestellung. Wir haben an 5 Tagen in der Woche durchgängig für Bestellungen geöffnet und sind 7 Tage die Woche 24 h telefonisch für Sie erreichbar. Sollten Sie mobil eingeschränkt sein oder eine größere Veranstaltung bei sich vor Ort planen, kommen wir gerne auch zu Ihnen.

Vom leckeren Krustenschinken bis zum feinen Gourmet-Buffet, vom beliebten Rheinischen Sauerbraten bis hin zum ausgefallenen Fingerfood-Buffet, bei uns ist jeder Kunde König und Olaf Kersting, gelernter Koch und Fleischer, mit seinem Team erfüllen gerne Ihre Wünsche.

Lassen Sie sich durch unsere Broschüre inspirieren, vielleicht ist schon etwas passendes dabei - wenn nicht, machen wir Ihnen gerne noch weitere Vorschläge.



Partyservice und Catering sind ungeschützte Firmierungen. Viele machen dies nur nebenbei, teilweise sogar ohne gastronomische Ausbildung. Wir widmen uns seit über vier Jahrzehnten mit Herz und Seele ausschließlich Ihrer Feier oder Veranstaltung und sind hierzu auch ausgebildet.

Wir bieten Ihnen hohe Qualität, fachliche Kompetenz und einen guten Kundenservice zu fairen Preisen!

Mit freundlicher Empfehlung
Olaf Kersting und Team

INHALTSVERZEICHNIS

VORSPEISEN & HANDSPEISEN	SEITE
Suppen, Eintöpfe	4
Canapées, belegte Brötchen und Schnittchen	4
Fingerfood	5
KALTE BUFFETS [ab 5 Personen]	SEITE
Gourmet, Feinschmecker	6
Rustikal	7
Preiswert & Gut	8
Kalte Fleischspezialitäten	9
KALT-WARME BUFFETS [ab 10 Personen]	SEITE
Klassiker - Beliebt & Bewährt	10
Rustikal	11
THEMEN-BUFFETS [ab 15 Personen]	SEITE
Kersting´s Grosses Hochzeitsbuffet [ab 30 Personen]	12
Brunch, Bayrisch	13
Italienisch, Mediterran	14
Amerikanisch, Karibisch	15
Vegetarisch, Geburtstagsbuffet	16
MENÜS FÜR VERSCHIEDENSTE ANLÄSSE [ab 10 Personen]	17
BRATEN	18
WARME BEILAGEN	18
SALATE	19
DESSERTS	19
WARME HAUPTGÄNGE [ab 5 Personen]	SEITE
vom Schwein	20
vom Rind	21
vom Geflügel	21
für Feinschmecker	22
preiswert & beliebt	23
winterlich	23
vegetarisch	23
italienisch	23
DIVERSE KALTE PLATTEN & BUFFET-ERGÄNZUNGEN	24
LEIHGEGENSTÄNDE, SERVICEPERSONAL	25
ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	26
REFERENZEN	27

SUPPEN & EINTÖPFE

300 ml pro Person

Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,30
Hühnersuppe mit Einlage	3,30
Käsesuppe mit Hackfleisch	3,50
Zwiebelsuppe	3,30
Broccolicremesuppe mit Pfifferlingen	3,70
Ungarische Gulaschsuppe halb/halb mit Rindfleisch	3,50 3,90
Gyrossuppe	3,50
Chili con Carne , pikant	3,90
Tomatencremesuppe nach englischer Art, mild	3,30
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen	3,90
Mexikanische Pfeffersuppe	3,50
Lauchcremesuppe	3,30
Spargelcremesuppe	3,50
Orangen-Karotten-Cremesuppe	3,50
Kürbiscremesuppe mit Shrimps	3,90
Erbensuppe mit Fleischeinlage	3,30
Linsensuppe mit Fleischeinlage	3,30
Frühlingseintopf mit frischem Gemüse	3,30

ALS WEITERE FLEISCH-EINLAGE EMPFEHLEN WIR:

Westf. Geräucherte Mettenden	1,20
Wiener Würstchen	1,30



ZUM EMPFANG

CANAPÉES

EDLE HÄPPCHEN, FÜR GROßE ANLÄSSE

Echter Lachs	2,50
Camembert	2,20
Forellenfilet	2,50
Roastbeef	2,20
Matjes	1,95
Mett	1,95
Geflügel und Früchte	1,95
Schinkenröllchen	1,95
Schweinemedaillon	2,50
Schwarzwälder Schinken	1,95
Kasseler und Farmersalat	1,95
Käse und Früchte	1,95
Tiefseeshrimps	2,95
Hummerkrabben Mindestabnahme 5 Stück pro Sorte	3,30
1/2 belegte Brötchen mit Käse, Wurst oder Schinken und Deko ...mit Räucherlachs	1,50 2,80

1/2 Mehrkornbrötchen mit Käse, Wurst oder Schinken und Deko	1,90
---	------

Handschnittchen mit Käse, Wurst oder Schinken und Deko	1,20
--	------

UNSER ANGEBOT FÜR DEN GROSSEN EMPFANG

50 Canapées, belegt mit:

Geflügel, Schinkenröllchen, Kasseler,
Schwarzwälder Schinken, Roastbeef,
Käse, echtem Lachs, Forellenfilet,
Camembert und Schweinebraten
Gesamtpreis:

99,95

FINGERFOOD - OHNE MESSER UND GABEL

FINGERFOOD-BUFFET

ab 10 Personen

Hähnchenspieß „Yakitori“

Mini-Spieß „Caprese“

Garnelen-Spieß im Tempura-Teig

Party-Frikadelle

Mini-Quiche mit Lauch, Schmand und Speck

Mini-Bruschetta

Blätterteig-Käse-Happen

Kokoscreme im Miniglas

Ananas filiert mit Schokolade

10 Teile p. P.

Pro Person 14,50



FINGERFOOD RUSTIKAL

Miniröggelchen mit Zwiebelmett

Partymettwürstchen

Minifrikadellen auf Kartoffelsalat

Gespickte Teigröllchen mit Knochenschinken

Minischnitzel

Käse-Spießchen mit Weintrauben

Pumpnickel-Frischkäse-Taler

Datteln im Speckmantel

8 Teile pro Person: 10,50

EXKLUSIVES FINGERFOOD-BUFFET

ab 15 Personen

Indischer Grünkernsalat aus dem

Weckgläschen

Saté-Spießchen

Honigmelone mit Serranoschinken



Tramezzini-Röllchen mit ital. Landschinken

Black-Tiger-Prawn im Kartoffelmantel mit Mango-Dip

Lachsmousse auf Pumpnickel

Backpflaume im Speckmantel

Mini-Spieß „Caprese“

Mini-Wraps in der Assiette

Blätterteigkissen

Roastbeefröllchen delikater gefüllt

ZUM DESSERT:

Dessertvariationen im Mini-Glas

15 Teile p. P.

Preis pro Person 21,95

KALTE BUFFETS MIT FISCH UND KÄSE ab 10 Personen

„LE GOURMET“

Gourmet-Fischplatte, reich garniert: echter norwegischer Räucherlachs und Preiselbeersahneemerrrettich, pochiertes Lachs mit Knoblauchsauce, Bachforellenfilet, Matjesröllchen, Makrelenfilet, Tomaten gefüllt mit Crevetten und Cocktailsauce, Remouladeneier mit Kaviar.

Kalte Gourmet-Fleischplatte, reich garniert; feine Pastete Nouvelle Cuisine, Entenbrust Bi Garde, Hähnchenfilet gefüllt mit Blattspinat, Poulardenbrust gefüllt mit grünem Spargel und Frischkäse, Schweinefilet im Blätterteig, kleine Rinderfiletsteaks,

Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten und Weintrauben

Backgenüsse im Weidenkorb mit Butterrose

Salate: zur Auswahl von Seite 19

Dessert aus dem Miniglas, zur Auswahl von Seite 19

Pro Person: 22,95

Ohne Fischplatte: 20,50

„FEINSCHMECKER“

Fischplatte: Norwegischer Räucherlachs und Regenbogenforelle, garniert mit Preiselbeer-Sahneemerrrettich, Kaviar und Zitronensterne.

Fleischplatte: Hähnchenbrustfilet auf Ananasscheibe, Schweineschnitzel, Honigmelone mit Farmersalat, Kasseler mit Pfirsichen, Senfsauce, Frikadelle mit Gurke und Burgunderbraten.



Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten

Brot: Backgenüsse im Weidenkorb

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 18,50

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind wir Ihnen gerne behilflich.

RUSTIKALE KALTE BUFFETS ab 10 Personen

„POLTERABEND“ MIT SUPPE

Kalte Fleischplatte: Schweineschnitzel auf Waldorfsalat, Putenschnitzel, Frikadelle, Burgunderbraten, Schinkenröllchen, Party-Mettwürstchen.

Herzhafte Goulaschsuppe halb/ halb

Brot: Backgenüsse im Weidenkorb

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 15,50
mit Käse: 16,95

„MUNKMARSCH“ MIT KÄSEPLATTE

Gabelrollmöpfe, pikante Frikadellen mit Senf, kleine Lummerschnitzel, Pfeffersauce, Hähnchenkeule, Schweinebraten, Roastbeef, Pute in Mandelhülle, Zigeunersalat.

Rustikale Käseplatte

Brot: Bauernbrotkorb mit Butter und Griebenschmalz

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 14,95

„KLASSISCH“ MIT TOMATE-MOZZARELLA

Kalte Fleischplatte, reich garniert; Schweinefiletmedaillon mit Lebermuscreme, Putenschnitzel, Honigmelone mit Edelschinken, Kasseler mit Ananas und Mandarinen, Frikadellenschiffchen, Schinkenröllchen.

Salate: Nach Auswahl von Seite 19

Tomate-Mozarella mit Basilikum

Backgenüsse im Weidenkorb

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 14,95
zusätzlich mit einer Suppe: 16,95

HINWEIS:

Die Unterschreitung der Mindestbestellmenge bringt eine Preisänderung mit sich.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sind wir Ihnen gerne behilflich.

KALTE BUFFETS „FÜR JEDEN GESCHMACK“ ab 10 Personen

BUFFET „DOLCE VITA“ MIT SÜPPCHEN

Kalte Leckereien, schön angerichtet, bestehend aus: Garnelenspieße auf frischer Ananas, Datteln im Speckmantel, gegrilltes Gemüse, Vitello Tonnato, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Hähnchenspieße „Yakitoori“, Caprese-Spieße mit Balsamico-Creme sowie Zucchini-schiffchen gefüllt mit Schafskäse.

Salate: italienischer Pastasalat und griechischer Bauernsalat

Suppengängung:

Stüppchen von Strauchtomaten mit frischem Basilikum oder Orangen-Karotten-Cremesuppe

Brotkorb mit italienischem Ciabattabrot und Paprikamousse

Dessert: Mascarponecreme mit Apfel-Himbeer-Salat und Cappuccinomousse



Pro Person: 18,50

BUFFET „STANDARD“

Kalte Fleischplatte: Rosa gebratene Schweinefiletmedaillons mit verschiedenen Saucen, kleine Schweineschnitzel mit exotischen Früchten, Hähnchenfilet in Mandelhülle, Kasseler mit Farmersalat sowie Partyfrikadellen.

Brot: Backgenüsse im Weidenkorb

Salate: Kartoffel- oder Nudelsalat sowie Frühlingssalat mit Lauch, Mandarinen und Äpfeln

Dessert: Mousse au Chocolat und Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person: 13,95

BUFFET „PREISWERT & GUT“

Kalte Fleischplatte: Schinkenröllchen, kleine Partyschnitzel, Frikadellenschiffchen, Tranchen vom Schweinbraten sowie Putenmedallion.

Brot: Backgenüsse im Weidenkorb

Salate: Kartoffelsalat und Möhren-Weikraut-Salat oder Krautsalat

Dessert: Mousse au Chocolat und Limonen-Joghurt-Creme

Pro Person: 12,95

ANLIEFERUNG / ABHOLUNG:

Die Konditionen hierfür finden Sie auf Seite 25.

HINWEIS:

Die Unterschreitung der Mindestbestellmenge bringt eine Preisänderung mit sich.

DELIKATESSEN & ERGÄNZUNGEN FÜR KALTE BUFFETS

VOM SCHWEIN



Schinkenröllchen mit Spargel	1,80
Kasslerscheibe mit Ananas und Mandarinen	1,20
Kasslerscheibe mit Farmersalat	1,30
Schweinemedaillon	2,20
Schweinefilet in Spinat-Blätterteig	2,50
Schweineschnitzel Bombay	1,60
Frikadelle mit Gurkenschiffchen	0,80
Gefülltes Schweinefilet	2,20
Schweinerücken auf Waldorfsalat	1,10
Zwiebelrollbraten	1,10
Pfefferrollbraten	1,10
Brokkolibraten	1,30
italienischer Lauchbraten	1,20
Allgäuer Käsebraten	1,20
Jägerbraten mit Champignons	1,30
Burgunderbraten	1,00
Schweinefilet gefüllt mit Pfifferlingen	2,60

VOM GEFLÜGEL

Hähnchenkeule	1,50
Putenschnitzel	2,20
Hähnchenmedaillon	2,20
Poulardenbrust gefüllt mit Blattspinat	2,95
Poulardenbrust gefüllt mit grünem Spargel und Frischkäse	2,95
Flugentenbrust	2,95



VOM RIND

Rinderfilet Wellington	3,95
Rinderfilet mit Krabben	4,50
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat	1,95
Tournedos mit Pfirsichen	3,95
Roastbeef mit Kräuterremoulade	1,95
Rinderfilet gefüllt mit Pfifferlingen	4,50

KALT-WARME BUFFETS - BELIEBT & BEWÄHRT ab 10 Pers.

„DAS TRADITIONELLE“

Fischplatte: Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, echtem norwegischem Räucherlachs, sowie pochiertem Lachs

Kalte Fleischplatte: Pute in Mandelhülle, Roastbeef medium mit Waldorfsalat, Lummerbraten mit Brokkoli, Partyschnitzel, Burgunderbraten, Frikadellenschiffchen.

Warm: z. B. Geschnetzeltes Züricher Art, Spätzle und Kaisergemüse

Brot: Backgenüsse im Weidenkorb

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 18,95

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

...ohne Fischplatte: 16,95

„ALLSEITS BELIEBT“

Fischplatte: geräuchertem und pochiertem Lachs, Forellenfilets, Sahnemeerrettich und Crevetten.

Kalte Fleischplatte: mit Roastbeef, Schweinerücken gefüllt mit Mett und Brokkoli, Burgunderbraten, Partyschnitzel und Frikadellenschiffchen

Warm: z. B. gekrätertes Hähnchenfilet mit Balsamico-Sauce, gebratene Babykartoffeln und Ratatouille-Gemüse

Käseplatte: Internationale Käsespezialitäten oder Tomate-Mozzarella

Brot: Backgenüsse im Weidenkorb

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 22,50

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

...ohne Fischplatte: 19,95

„VOM FEINSTEN“

Fischplatte: Räucherlachs und pochiertes Lachs mit Kräutersauce, Forellenfilet, Makrelenfilet, gegrillte Garnele mit Kräutern.

Kalte Fleischplatte: mit Hähnchenfilet, Schweinefilet im Blätterteig, Brokkolibraten, Entenbrust Bi Garde, Melonenschiffchen mit Edelschinken, Kalbsbraten mit Gemüse dekoriert, Schnitzel, Roastbeef medium, Pfeffersauce und Poularde gefüllt mit grünem Spargel.

Warm: z. B. Schweinelendchen und/oder Rinderfiletsteak mit Cognac-Pfeffersauce, gekräterten Champignons, Grilltomate, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin.

Käseplatte: Internationale Käsespezialitäten oder Tomate-Mozzarella

Brot: Backgenüsse im Weidenkorb mit Dip

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person: 25,50

Dessert aus dem Miniglas: Nach Auswahl von Seite 19

...ohne Fischplatte: 22,95

Der warme Teil in den Buffets ist nur ein Vorschlag und kann im Rahmen des Preissegmentes gerne getauscht oder bei größerer Gästezahl noch ergänzt werden.



RUSTIKALE KALT-WARME BUFFETS ab 10 Pers.

RUSTIKALES BUFFET „WESTFALEN“

Rustikale Bauernplatte mit unseren verschiedenen Wurstspezialitäten, Mettigel aus Schinkenmett und Zwiebeln, Partyfrikadellen mit Gürkchen, 1/2 Hähnchenkeule.

Warm: Rindergoulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen.

Brot: Backgenüsse im Weidenkorb mit Griebenschmalz

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person 16,95

RUSTIKALES BUFFET „MÜNSTERLAND“

Kalt: Münsterländer Wurstspezialitäten mit Leber- und Blutwurst, Mettenden, Fleischwurst usw., gegrillte Hähnchenkeulen, kleinen Frikadellen, Schinkenspezialitäten

Warm: herzhafter Krustenbraten mit Kartoffelgratin und Sauerkraut

Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten

Brot: Backgenüsse im Weidenkorb mit Griebenschmalz

Salat: Nach Auswahl von Seite 19

Dessert: Nach Auswahl von Seite 19

Pro Person 17,95

EINMAL IM LEBEN

„DAS BESONDERE HOCHZEITSBUFFET“ ab 30 Personen

Kalte Vorspeisenauswahl,

schön garniert, bestehend aus:

Röllchen von feinem Roastbeef
gefüllt mit Waldorfsalat
Caprese-Spießchen mit Minitomate,
Mozzarellakugel und Basilikum

Antipasti gefüllt mit Frischkäse,
Mini-Wraps,
Kleine Frikadellenschiffchen und
Lummerschnitzel dazu Barbecue-Dip

Melonenschiffchen von Honigmelone
und Parmaschinken
Scampi auf Ananas



Warmer Teil, zur Auswahl:

- 1.) Medallions vom Schweinefilet mit Sauce Choron, dazu Schupfnudeln
 - 2.) Geschnitztes von der Pute in Champignon-Kräuterrahm, dazu Butterspätzle
 - 3.) Feiner Rinderbraten mit Rotweinsauce, dazu Kartoffelgratin
 - 4.) Pochierter Lachs mit Zitronen-Butter-Sauce und Babykartöffelchen
- ...dazu eine feine, klassische Gemüseauswahl auch mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise
sowie Blattspinat leicht abgestimmt mit Knoblauch

Salatergänzungen:

Frühlingssalat mit Lauch, Mandarine und Ei, Hirtensalat mit Schafskäse sowie Möhren-Weißkraut-Salat

Brotkorb mit kleinen Partybrötchen, ofenfrisches Ciabattabrot und Zwiebelbaguette dazu eine **Butterrose** und **Kräuter-Dip**

Käseauswahl mit feinen Käsespezialitäten und Weintrauben

Desserts: Bunter Obstsalat aus der Wassermelone mit Vanillesauce, Schwarzwälder Kirschcreme sowie Baileyscreme aus dem Weck-Gläschen

Pro Person: 25,50

Optional: Unser Hochzeitsbuffet ergänzt wahlweise durch einem Snack zum Sektempfang mit Blätterteighäppchen und Canapé oder einer Mitternachtsuppe mit Gyros-, Käse- oder Goulaschsuppe

Pro Person: 28,50

THEMEN BUFFETS ab 15 Pers.

„GROSSER BRUNCH“

Fischplatte mit Räucherlachs, Gabelrollmöpsen und Forellenfilet

Rustikale Aufschnittplatte mit westfälischen Wurstspezialitäten

Internationale Käsespezialitäten garniert mit Früchten

Tomate mit Mozzarella, Honigmelone mit Edelschinken sowie Feta-Quark.

Weiterhin: versch. Brot- und Brötchenspezialitäten im Weidenkorb mit Butterrose, Konfitüren und Honig, original Schweizer Birchermüsli

Salate: Lauchsalat, Bayerischer Kartoffelsalat

Warmer Teil: Spargelcremesuppe oder Mexikanische Pfeffersuppe, Rührei mit Schnittlauch und Nürnberger Würstchen, Filetgeschnetzelttes mit Lauch-Paprika-Gemüse sowie grünem Pfeffer und Kartoffelgratin oder Putenragout in Curry-Früchte-Rahm, Knöpfele und Kaisergemüse

Dessert: Obstsalat mit bayrischer Rahmcreme und Topfenpalatschinken

Pro Person 20,95

„KLEINER BRUNCH“

vgl. Grosser Brunch

Enthält alle kalten Positionen ausser der Fischplatte

Enthält warm: Suppe, Rührei und Würstchen

Pro Person 15,50

„BAYRISCH“

Schmankerl warm und kalt:

Weißwürste und Leberkäse, kleine Partyschnitzel, Frikadellenschiffchen und Mettenden, dazu süßer Senf

Vorspeise: Flädlesuppe oder Brättnockerlsuppe oder Leberknödel-Suppe

Auswahl warmer Teil:

- 1) Deftiger Röstzwiebelbraten mit gebratenen Babykartoffeln und Rahmwirsing
- 2) Schaufelbraten mit Honig-Senfkruste, Malzbier-Kümmelsauce, Weinkraut und heißen Speckkartoffeln
- 3) Hirschgulasch in Preiselbeer-Pfifferlingsauce, Semmelknödeln und Blaukraut
- 4) Mini-Haxe mit Apfelkraut und Stampfkartoffeln

Weiterhin: Bayerischer Kartoffelsalat, Rustikaler Salat und Weißkrautsalat

Käseplatte: mit verschiedenen Käsespezialitäten und Weintrauben

Brotkorb: mit Brezeln und Partysemmeln

Dessert: Erdbeercreme mit Minzsauce, Bayrische Creme, Rahmtopfen mit Sauerkirschen



Pro Person 20,50
...ohne Suppe 18,95

„ITALIENISCH“

Kalte Auswahl: Antipasti eingelegt in feinem Olivenöl, Vitello Tonnato, Honigmelone mit Parmaschinken, Pochierter Lachs mit Knoblauchcreme, Tomate-Mozarella mit Basilikum

Auswahl warmer Teil:

- 1) Penne mit Rinderfiletstreifen & Pfifferlingen in einer Kräuter-Mascarpone-Sauce (Nudelgericht)
 - 2) Putenfilet gefüllt mit grünem Spargel und Frischkäse mit Marsala-Sauce
 - 3) gekrätertes Hähnchenfilet mit einer Kräuter-Sahnesauce
 - 4) Piccata Milanese in Parmesan-Ei-Hülle mit einer Tomaten-Basilikum-Sauce
- Beilagen: Gratinierte Kartoffeln, Fettuccini, Rosmarinkartoffeln, Italienische Gemüsepfanne

Brot: Brotkorb mit italienischem Ciabattabrot und Grissini-Stangen

Salatauswahl: Ruccola-Salat, frischer gemischter Salat mit Balsamico-Dressing, Salat von Paprika, Mais und Zucchini, Melonen-Gurken-Salat, Frühlingssalat mit Lauch und Mandarinen.

Dessertauswahl: frischer Obstsalat mit Maraschino, Trüffelcreme, Cappuccinomousse, Zabaionecreme, Stracciatellacreme oder Tiramisu.

Pro Person 21,50

„MEDITERRAN“

Vorspeisen:

Mediterrane Schinken- und Wurstspezialitäten mit Parma- und Serrano-Schinken sowie spanischer Landsalami (Chorizo) und Cabanossi vom Holzbrett dazu Honigmelonen und Galliermelonenspalten verschiedene Gemüse eingelegt in feinem Olivenöl, getrocknete Tomaten sowie marinierte Feta-Käsewürfel dazu Oliven

Warme Vorspeise:

frische Erbsenschaumsuppe mit Minze

Warme Hauptgerichte:

- 1) Maispoularde mit Orangensauce
- 2) Limandes-Filet mit mediterranen Kräutern gebraten, dazu Scharlotten-Prosecco-Rahmsauce.
- 3) kleine Lammkoteletts mit Rosmarinjus
- 4) Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Paprika-Pfeffer-Rahm

Warme Beilagen:

Gegrillte Kräuterkartoffeln, Bandnudeln fein abgestimmt mit Knoblauchöl, mediterrane Gemüsepfanne und glacierte Honigmöhren

Salate: bunte Salatplatte mit zweierlei Dressing

Stangenbrot mit Avocado-Mousse und Aioli

Dessert: Creme Catalan mit Krokantkruste, Obstsalat aus der Wassermelone mit Mascarponecreme sowie Schokoladen-Pannacotta

Pro Person 22,95 Euro
Pro Person ohne Suppe 21,50 Euro

„AMERIKANISCH“

Kalter Teil: knusprige Chickenwings mit Dip, Minipizzen Hawaii sowie Roastbeefröllchen

Warmer Teil: Ganzer Riesenputer mit Orangensauce oder Schweinebraten mit Honigkruste und dunkler Bratensauce

Warme Beilagen: Kartoffelwedges und Ofenkartoffeln mit Sourcream, Paprika-Mais-Gemüse sowie grüne Bohnen mit Speck

Salate: Coleslaw-Salat (Weißkraut mit Möhren) sowie bunter gemischter Salat mit Kidneybohnen und geriebenem Käse

Brot: Brotkorb mit Partybrötchen und Kräuterbutter oder Dip

Dessert: Vanillepudding mit Obstsalat sowie Schokodonuts

Pro Person 17,95



„KARIBISCH“

Vorspeise: Karibische Geflügelcremesuppe sowie Reispfanne „Trinidad“ mit Shrimps, Lachs, Erbsen und Ananas

Auswahl warmer Teil:

- 1) Schinkenbraten „Havanna“ mit Pfeffersauce
- 2) Putenbrust „Karibik“ mit Curry-Früchtesauce
- 3) Schweinefilet „Santo Domingo“ mit heller Champignonsauce
- 4) Rinderragout „Barbados“ mit Lauch und Paprika in Rotweinsauce

Warme Beilagen: grüne und gelbe Bandnudeln, Kartoffelgratin, glacierte Zuckerschoten und Ratatouillegemüse

Salate: Melonen-Gurken-Salat mit Joghurt-Dressing sowie Lauchsalat mit Ananas und Mandarinen

Käseigel auf der Ananas

Brot: Brotkorb mit Ciabattabrot

Dessert: Schokoladenmousse mit Jamaika-Rum sowie karibischer Obstsalat mit Kokoscreme

Pro Person 18,95

„FLEISCHLOS GLÜCKLICH“ ...EIN VEGETARISCHES BUFFET

Kalte Vorspeisen-Leckerein, bestehend aus:

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, Blätterteigkissen gefüllt mit Thunfisch und Käse, verschiedene Antipasti eingelegt in feinem Olivenöl, Petit-Fours von Pumpernickel und Gouda, pochierter Lachs mit Knoblauchcreme

Warmer Teil:

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Blattspinat, Feines Gemüseragout mit einer Wildreismischung, ...dazu eine bunte Salatbowle mit Croutons, Joghurt- und Balsamico-Dressing sowie Hirtensalat mit Schafskäse

Brotkorb mit ofenfrischem Ciabattabrot und **Kräuterquark**

Desserts: Vanillequark mit Sauerkirschen sowie dunkles Mousse au Chocolat

Pro Person: 17,50 Euro



„EINE RUNDE SACHE“ ...UNSER BUFFET FÜR IHREN BESONDEREN GEBURTSTAG

Feine Fischspezialitäten, schön garniert, mit:

pochiertem und geräuchertem Lachs, dazu Cocktailsauce und Sahne-Merrettich, Bachforellenfilets, Pfeffermakrele und Matjes

Klassische Fleischspezialitäten, bestehend aus:

Schinkenröllchen, kleinen Partyschnitzeln, Minifrikadellen, geräucherten Mettenden sowie Putenfilets in Mandelhülle

Warmer Teil:

Herzhafter Röstzwiebelbraten mit kleinen Babykartoffeln und Speckböhnchen, Geschnetzeltes von der Pute in Champignon-Kräuterrahm mit Butterspätzle und Kaisergemüse

Salatergänzung mit fruchtigem Lauchsalat und Möhren-Weißkraut-Salat

Brotkorb mit kleinen Partysemmeln und Baguettebrot

Käseigel mit Weintrauben

Desserts: feine Herrencreme, Rote Grütze mit Vanillesauce und fruchtige Limonen-Joghurt-Creme

Pro Person: 20,95 Euro

MENÜVORSCHLÄGE FÜR VERSCHIEDENE ANLÄSSE ab 10 Personen

MENÜVORSCHLAG 1

Suppe: Kraftbrühe mit Markklöschchen

Hauptgang: Züricher Sahngeschnetzeltes vom Schwein mit Butterspätzle und Salat

Dessert: Nusscreme mit Vanillesauce

Pro Person 16,50

MENÜVORSCHLAG 2

Suppe: Champignoncremesuppe

Hauptgang: Schweizer Zwiebelbraten in der Sauce geschmort mit Champignons und Schinkenstreifen, dazu Kartoffelgratin und Gemüsebeilage

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 17,50

MENÜVORSCHLAG 3

Suppe: Kraftbrühe Imperial mit Eierstich und Gemüse

Hauptgang: Hochzeitsbraten Rinder- und Schweinebraten mit Burgunder-Zwiebelsauce, Petersilienkartoffeln und Gemüseplatte

Dessert: Herrencreme mit Honigkirschen

Pro Person 18,50

MENÜVORSCHLAG 4

Suppe: Blumenkohlcremesuppe mit Schinkenstreifen

Hauptgang: Rinderrouladen mit Rotweinsauce, Klößen und Apfelrotkohl

Dessert: Bayrische Rahmcreme

Pro Person 18,50

MENÜVORSCHLAG 5

Suppe: Brokkolicremesuppe

Hauptgang: Gekrätertes Hähnchenfilet mit Choron-Sauce, Rosmarinkartoffelchen und Gemüseplatte

Dessert: Stracciatellacreme

Pro Person 18,50



MENÜVORSCHLAG 6

Suppe: Orangen-Karotten-Cremesuppe

Hauptgang: Schweinefilet auf Blattspinat mit Cognac-Rahmsauce und Gratin

Dessert: Cappuccinomousse

Pro Person 19,50

MENÜVORSCHLAG 7

Suppe: Tomatencremesuppe mit Gin

Hauptgang: Rinderfilet in Kräuter-Pfefferkruste mit Sauce Café de Paris, gebratene Babykartoffeln und Gemüseauswahl

Dessert: Schwarzwälder Kirschcreme

Pro Person 23,50

WARMER BRATEN

VOM SCHWEIN

Barbecuebraten	6,30
Balkanbraten gefüllt m. Paprika	"
Broccolibraten	"
Cordon Bleu	"
Geschnetzeltes in Rahmsauce	5,90
Grillhaxe	5,10
Honigschinkenbraten	6,30
Jägerbraten	"
Kasseler (Lummer)	6,50
Kasseler im Blätterteig	6,95
Knoblauch-Pfeffer-Braten	6,30
Kotelettekrone	6,60
Kräuternacken	6,30
Krustenbraten	"
Lummerbraten (gefüllt)	6,60
Lauchbraten gefüllt	6,30
Prager Schinken m. Kräuterkruste	"
Röstzwiebelbraten	"
Salzbraten	"
Senfbraten mariniert	"
Spanferkel (20 Pers.)	8,20
Spanferkelbraten	6,90
Schweinebraten	6,30
Schweinefilet in Kräuterkruste	7,95
Schweinefilet in Spinat-Blättert.	8,95
Schweizer Käsebraten	6,60

VOM RIND

Rinderbraten	7,70
Rinderfilet in Kräuterkruste	12,95
Filet Wellington	13,50
Roastbeef	10,90

VOM GEFLÜGEL

Putenbraten	6,90
" mit versch. Füllungen	"
Ganzer Puter (ab 15 Personen)	7,50
Hähnchenfilet	"
Pouardenbrust , gefüllt	7,95
Putengeschnetzeltes	6,90

WARMER BEILAGEN

Kersting's Kartoffelgratin	2,50
Butterspätzle	2,20
Bratkartoffeln	"
Schupfnudeln	2,70
Gebratene Babykartoffeln	2,50
Bandnudeln	2,00
Butterreis	"
Kartoffelklöße	2,20
Kartoffelrösti	"
Kartoffelkroketten	"
Salzkartoffeln	2,00



Feine Gemüseauswahl	3,70
Gemüseplatte (auch mit Spargel)	4,70
italienische Gemüsepfanne	3,50
Geschm. Champignons	3,95
Geschm. Pfifferlinge	5,95
Kaisergemüse	2,70
Apfelrotkohl	2,20
Sauerkraut	2,00
Rahmwirsing	"
Blumenkohl	2,70
Brokkoli	"
Ratatouille-Gemüse	2,95
Rosenkohl	2,70
Speckböhnchen	"
Prinzeßböhnchen im Speckmantel	3,95
Romanesco	2,95
Leipziger Allerlei	2,50
Frischer Stangenspargel	Tagespreis

SAUCE

zum Fleisch oder zur Gemüseplatte 1,50

SALATE Preise je kg

Balkansalat	13,95
Bohnensalat	8,95
Broccoli-Schinken-Salat	15,95
Bunter Salat m. Dressing p.P.	3,50
Couscous-Salat , orientalisches	16,95
Eiersalat	11,95
Farmersalat	14,95
Fleischsalat	15,95
Frühlingsalat	15,95
Geflügelsalat	19,95
Grünkernsalat , indisch	15,95



Hirtensalat m. Schafskäse	15,95
Kartoffelsalat , klassisch	10,95
Kartoffelsalat , warm p. P.	2,70
Kartoffelsalat , bayrisch	12,95
Krautsalat Essig/Öl	8,95
Krautsalat in Sahne	9,95
Melonen-Gurken-Salat	14,95
Möhren-Weißkraut-Salat	12,95
Nudelsalat , italienisch	14,95
Nudelsalat , vegetarisch	14,95
Rustikaler Salat	13,95
Sechskornsalat	17,95
Toskanasalat	14,95
Waldorfsalat	15,95
Zigeunersalat	12,95

DESSERT

LECKER SÜß

Mousse au Chocolat	2,70
Haselnussmousse	„
Trüffel-Sahne-Creme	„
Cappuccinomousse	„
Creme Catalan	„
Stracciatellacreme	„
Bayrische Rahmcreme	„
Mandelcreme	„
Schwarzwälder Kirschcreme	2,95

MIT SCHUSS

Baileyscreme	2,95
Pina-Colada-Creme	„
Herrencreme	„
...mit Honigkirschen	2,95
Weißweinceme	2,70
Tiramisu-Creme	„
Tiramisu-Törtchen	2,95

SÜSS UND FRUCHTIG

Zitronencreme	2,70
Erdbeercreme	„
Himbeercreme	„

ERFRISCHEND FRUCHTIG

Rote Grütze mit Vanillesauce	2,95
Obstsalat mit Vanillesauce	3,30
Apfel-Himbeer-Salat	„
Sauerkirschquark	2,70
Limonen-Joghurt-Creme	„

ETWAS BESONDERES *

Erdbeer-Tiramisu	3,95
warme Apfel-Beignets mit Rahmcreme	„
Mix von frischen Beeren mit Grand-Manier-Melissen-Sauce	„
Topfen-Palat-Schinken mit Rumcreme-Sauce	„
Himbeer-Quark-Gratin mit Vanillesauce	„

* in den Buffets nur gegen Aufpreis!

WARME HAUPTGÄNGE

VOM SCHWEIN

1. **Schweinebraten in Zwiebelsenfsauce** mit Kartoffelgratin und Gemüseplatte 11,95
2. **Schweinebraten „Hubertus“** in feiner Weißweinsauce, Krokette & Gemüse 11,95
3. **Schweinerücken in Kräuterkruste** mit Sauce Bernaise, Schinken-spätzle und Gemüse 12,50
4. **Schweinerücken in Senfkruste**, Senfsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebeilage 12,50
5. **Gefüllter Schweinebraten** mit Calvadossauce, Krokette und Gemüsebeilage 12,50
6. **Schweinesteak überbacken** mit Spargel und Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Gemüse 12,95
7. **Schweinerückensteak gefüllt** mit Ananas und Edelpilzen, Tomaten-Schnittlauch-Sauce, grüne Bandnudeln und Gemüse 12,95
8. **Pusztafeilet** mit Paprikasauce, Butternudeln und Gemüse 12,95
9. **Gebackenes Schweineschnitzel** gratiniert mit Schinken und Mozzarella, Tomaten-Schnittlauch Sauce, Bandnudeln und Salat 12,95
10. **Geschnetzeltes vom Schweinefilet** in Cognac-Pfeffer-Sauce, Butterspätzle und Gemüse 13,50
11. **Schweinefilet im Wirsingmantel**, Champignonrahmsauce, Bechamelkartoffeln und Gemüse 13,95
12. **Schweinefilet im Kräutermantel**, Lauch-Pfeffer-Sauce, gebackene Babykartoffeln und Gemüse 13,95
13. **Schweinefilet auf Blattspinat** mit frischen Champignons in Cognac-Rahmsauce und Butterspätzle 13,95
14. **Schweinefiletrollchen gefüllt** mit Schinken und Estragon, Frischkäsesauce, Brokkoli und Krokette 13,95
15. **Schweinelenochen** mit Calvadosrahmsauce, Apfelstückchen, Brokkoli und Krokette 13,95
16. **Schweinefilet im Spinat-Blätterteigmantel**, Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse 13,95
17. **Schweinemedallions** mit Gorgonzolasauce, Schnittlauchnudeln, Romanesco und jungen Karotten 13,95
18. **Schweinefilet** mit Carbonarasauce, Spinatnudeln und Gemüse 13,95
19. **Schweinefiletsteak** mit Honig-Senfmarinierten Champignons umlegt, Schupfnudeln und Gemüse 13,95

WARME HAUPTGÄNGE

VOM RIND

20. **Rinderrouladen in Rotweinsauce** mit geschmelzten Klößen u. Apfelrotkohl 13,50
21. **Rinderbraten in Madeirasauce**, Petersilienkartoffeln und Gemüse 13,50
22. **Rinderfiletspitzen** mit Paprika, Speck und Kidneybohnen in Chilisauce mit Curryreis und Salat 13,95
23. **Rinderfilet Stroganoff** mit Butterspätzle und Gemüse 13,95
24. **Kalbsbraten** mit Rahmsauce, Kartoffelgratin und grünen Bohnen 16,95
25. **Kalbsgeschnetzeltes** mit Zucchini und Champignons in Dillrahmsauce, Butterspätzle und bunter Salat 14,95
26. **Geschmorter Kalbsbraten** mit Morchelrahmsauce, Brokkoli und Kartoffelgratin 16,95
27. **Rinderfilet in Kräuterkruste**, Sauce Cafè de Paris, Rosmarinkartoffelchen und Gemüseauswahl 18,50



VOM GEFLÜGEL



28. **Putengeschnetzeltes** in Champignon-Rahm, Butterspätzle und Leipziger Allerlei 10,95
29. **Karibikgeschnetzeltes** vom Geflügel oder Schwein mit Langkornreis und Salat 10,95
30. **Currygeschnetzeltes** von der Pute oder vom Schwein mit Früchten, Butterreis und Salat 10,95
31. **Putenröllchen** gefüllt mit Schinken und Ananas, Frischkäsesauce, Reis und Gemüse 11,95
32. **Putenbrust gefüllt mit Lauch** und Champignons, Limonen-Kräutersauce, Wild- und Langkornreis und Gemüse 12,50
33. **Gebratene Truthahnbrust** mit Pfefferhollandaise, Champignonreis und Gemüse 12,50
34. **Gefüllte Poulardenbrust** auf Eierbandnudeln mit Gemüsestreifen und Salat 13,50
35. **Gebratene Poulardenbrust** mit Sherrysauce, Blattspinat und feinen Bandnudeln 13,50
36. **Gebratene Poulardenbrust** mit Sauce Estragon, Spinatnudeln und glasierten Karotten 13,50

WARME HAUPTGÄNGE

FÜR FEINSCHMECKER

37. **Gratin vom Lachs und Barsch**
mit Limonen-Kräutersauce,
schwarzen Bandnudeln und
Blattspinat 13,50

38. **Pangasius gebraten** mit Zitronen-
Thymian-Tomaten, Champagner-
Scharlotten-Sauce, Butterkartoffeln
und Gemüse 13,50



39. **Limandes-Filet** mit
mediterranen Kräutern, dazu Prosecco-
Rahmsauce, Penne in Kräuteröl und
glacierte Honigmöhren 13,95

40. **Poulardenbrust gefüllt** mit grünem
Spargel und Frischkäse, Sauce-
Choron, gebackenen Baby-
kartoffeln und gemischtem
Salat 14,50

41. **Hähnchenbrustfilet** gefüllt mit
Blattspinat, Champignonrahm-
sauce, feinen Bandnudeln
und gemischtem Salat 14,50

42. **Maispoulardenbrüstchen,**
mariniert mit Ingwer, Balsamico-
Jus, Schupfnudeln und Limonen-
Kohlrabi 15,50

43. **Barbarieentenbrust** mit Orangen-
Pfeffersauce, Rahmwirsing und Rösti
16,95

44. **Rosa gebratener Lammrücken,**
Speckböhnchen und Kartoffelgratin
16,95

45. **Schweinelendchen und Rinderfilet-
steak** mit gekräuterten Champig-
nons, Grilltomate, Cognac-
Pfeffersauce, Kartoffelsahnefächer
und feiner Gemüseauswahl 17,50



Bei Fragen zu Allergenen und
Inhaltsstoffen sind wir Ihnen gerne
beihilflich.

ANLIEFERUNG / ABHOLUNG

Die Konditionen hierfür finden Sie auf
Seite 25.

WARME HAUPTGÄNGE

GUT UND GÜNSTIG

Hühnerfrikasse mit Spargel,
Reis und buntem Salat 8,95

Gulasch vom Schwein
mit Klößen und Rotkohl 9,95

Gulasch vom Rind
mit Klößen und Rotkohl 11,95

Putenragout mit Paprika, Zucchini,
Lauch, Ananas und Patnrreis 9,50

Zigeuner- oder Jägerschnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat 10,50

WINTERLICH

Hirschgulasch in Preiselbeer-
Pfefferling-Sauce mit Kartoffel-
klößen und Apfelrotkohl 12,95

Wildschweinbraten mit
dunkler Sauce, Spätzle
und Rahmwirsing 13,95

Grünkohl mit Kasseler
Mettwurst und Bratkartoffeln 9,95

Gänsekeule mit Apfelsauce,
Kartoffelklößen und Rotkohl Tagespreis

Gänsebrust mit Beilagen Tagespreis

VEGETARISCH

Kartoffel-Gemüse-Gratin 5,95

Gemüse-Lasagne 5,95

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und
Blattspinat auf Tomatencreme,
dazu bunter Salat 8,95

Schwäbische Kässpätzle
mit buntem Salat 7,50

Exoten-Topf: Gemüse-Ragout
mit einer Wildreismischung 6,95

Gemüsebratling mit cremigem
Risotto "Funghi" 7,50



ITALIENISCH

Lasagne 6,95

Penne oder grüne Bandnudeln mit
- Bolognese 6,95
- Schinken-Sahnesauce 6,95
- mit Lachsstreifen in Sherry-Sahne-
Sauce 8,95

Tortellini in Sahnesauce mit
Schinkenstreifen und Petit-Erbсен 6,95

Mailänder Schnitzel mit Gorgonzola-
Sauce, Spinatnudeln u. Salat 10,95

Penne mit Rinderfiletstreifen und
Pfefferlingen in Kräuter-Mascarpone-
Sauce dazu frischer gemischter Salat 13,95

Putenfilet gefüllt mit grünem Spargel
und Frischkäse mit Marsala-Sauce dazu
Kartoffelgratin und italiensicher
Gemüsepfanne 14,50

gekräutertes Hähnchenfilet mit einer
Kräuter-Sahnesauce mit feinen
Bandnudeln und frischem Salat 13,95

Piccata Milanese in Parmesan-Ei-Hülle
mit Tomaten-Basilikum-Sauce,
Babykartöfelchen und italienischer
Gemüsepfanne 12,95

Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Salbei u.
Parmaschinken), Prosecco-Rahmsauce,
feine Bandnudeln und Salat 16,95

DIVERSE KALTE PLATTEN ab 5 Personen

AUS NEPTUNS REICH

„Standard-Fischplatte“:

Gourmet-Räucherlachs, pochiertes Lachs, Forelle, Matjes, Sahnemeerrettich und Senfsauce
Pro Person 9,50

„Schwedische-Fischplatte“:

Gourmet-Räucherlachs, geräucherte Regenbogenforelle, pochiertes Lachs, Matjesfilet auf Gurken, Tomaten gefüllt mit Krabben, Eier gefüllt mit Kaviar, Zwiebelmakrelen mit Wachtelei, Senfsauce und Meerrettichsauce

Pro Person 10,50

Frischer Hummer „Parisienne“ gefüllt mit Pariser Salat, Sauce Tossi, reich garniert
je kg 75,00

FLEISCH- & WURSTPLATTEN

Bunte Bratenplatte, bestehend aus: Roastbeef, Schweinebraten, Kasseler, Pastete, Salami, garniert mit Spargel, Champignons und Mixed Pickles

Pro Person 8,50

Rustikale Bauernplatte

Schmalz, roher Schinken, Dauerwurst, Mettwurst, Mettigel, Hausmacher Wurst, auf Wunsch auch Frischwurst

Pro Person 7,50

BROT & KÄSE



Käseplatte (ab 5 Personen)

Pro Person 4,50

Käseigel Hawaii

19,95

Käseigel klein

13,95

Mettigel ab 1 kg

ab 15,95

Butterplatte

ab 13,95

Butterrose

ab 10,95

Brotkorb

Pro Person 1,30

Bunter Brotkorb

mit Butter

Pro Person 1,95

Wagenrad

ab 10,50



Schinkenplatte

mit rohem und gekochtem Schinken

7,50

Geflügelplatte

mit Entenbrustfilet, gefülltes Hähnchenfilet, geräucherte Pute, Hähnchenmedaillon, Putenfilet

10,50

ANLIEFERUNG / ABHOLUNG

bis 349,- Euro Bestellwert: jeweils zwischen 10,90 und 25,90 Euro.

ab 350,- Euro, bis 15km: Anlieferung inklusive.

ab 600,- Euro, bis 15km: Anlieferung und Abholung inklusive.



LEIHGEGENSTÄNDE & SERVICEPERSONAL

Geschirr und Besteck inkl. Reinigung	pro Teil 0,29
Wassergläser	je 0,29
Wein-, Sektgläser	je 0,39
Tischdecke inkl. Reinigung, je nach Größe	ab 7,95
Bistrostehetisch	9,95
Festzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke mit Auflagen)	15,95
Diverse Tische und Stühle, versch. Ausführungen	auf Anfrage
Sonnenschirme	auf Anfrage
Thermoskanne	2,60
Kaffeemaschine, verschiedene Größen	auf Anfrage
Tablets, Aschenbecher, Flaschenöffner	auf Anfrage
Service-Personal, je Stunde	ab 23,95

SONSTIGE DIENSTLEISTUNGEN

Organisation der Räumlichkeiten für Ihre Feier

Eindecken und Dekoration Ihrer Festtafel, Blumenschmuck, Ballons, usw.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1.) Preise und Rechnungsstellung:

Alle früheren Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Alle in dieser Broschüre aufgeführten Preise sind in Euro und gelten für die in der Beschreibung aufgeführten Details. Änderungen bringen ggfs. auch Preisänderungen mit sich. Alle Speisenpreise beinhalten 7 % MwSt. Preise für gastronomische Dienstleistungen oder Leihgegenstände beinhalten 19 % MwSt. Bei einer Speisenbestellung in Verbindung mit weiteren gastronomischen Dienstleistungen (z. B. Servicepersonal oder Geschirr und Besteck), erhöht sich die gesetzliche MwSt. für die gesamte Rechnung (also auch für die Speisen) auf 19 %. Angebote und Preise sind freibleibend, materialbedingte Änderungen vorbehalten. Für alle Lieferungen gelten die Preise der am Liefertag gültigen Preisliste.

2.) Änderungen / Rücktritt von Bestellungen

Für Ihre bessere Planung zeigen wir uns gerne flexibel bezüglich Änderungen der in der Bestellung angegebenen Personenzahl. Sie haben die Möglichkeit, diese bis 3 Werktage vor Liefertermin noch zu ändern, danach können wir aus logistischen Gründen keine Änderungen mehr berücksichtigen. Die Stornierung einer aufgegebenen Bestellung ist bis einschl. 5 Werktage vor Liefertermin kostenfrei. 4 bis einschl. 3 Tage vor Liefertermin fallen 25 % der Bestellsumme, 2 bis einschl. 1 Tag vor Liefertermin 50 % der Bestellsumme an. In Hochsaison-Zeiten wie Dezember und Mai sind diese Zeiten zu verdoppeln.

3.) Lieferbedingungen

Lieferzusagen bezüglich Lieferuhrzeit werden wir nach besten Kräften einhalten. Eventuelle Zeitüberschreitungen berechtigen jedoch nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Rechnungsminderung.

4.) Rückgabe von Leihgegenständen

Die Rückgabe von Leihgegenständen und Behältnissen muss innerhalb der nächsten 3 Werktage nach Lieferdatum erfolgen, ansonsten wird eine Leihgebühr in Rechnung gestellt.

5.) Reklamationen

Catering- und Partyservice-Bestellungen sind Fixgeschäfte. D. h. es gibt für Sie und uns nur diesen einen Termin, womit das Geschäft steht und fällt. Wir führen Ihre Bestellung nach bestem Wissen und Gewissen aus. Sollte dennoch einmal etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, zögern Sie nicht und setzen Sie sich umgehend mit uns in Verbindung, damit wir sofort reagieren können. Reklamationen die wir erst bei Rückgabe erhalten, können wir nicht mehr ändern oder berücksichtigen.

6.) Zahlungsbedingungen

Grundsätzlich wird die Bezahlung bei Lieferung fällig, es sei denn bei der Bestellung wurden andere Zahlungsmodalitäten vereinbart.

AUSZUG AUS UNSERER REFERENZLISTE

ADAC, Dortmund	Köhler & Rapp AG, Dortmund
AXA-DBV Winterthur	Lensing-Wolff GmbH & Co. KG
Bilfinger & Berger, Essen	LVM Versicherungen, Unna
Buderus Heiztechnik, Dortmund	Mitsubishi-Electric Europe B.V.
Christ Juweliere, Bochum	Nissan Promobil GmbH & Co. KG
Cinestar GmbH, Dortmund	Nordsee GmbH & Co KG
Commerzbank Dortmund	Nürnberger Versicherungen, Dortmund
Continentale, Dortmund	Porsche Zentrum Dortmund
DAK, Dortmund	Peugeot Dortmund
Datev Informationzentrum, Dortmund	PPG-Coatings, Bochum
Deichmann AG	Profectis GmbH, Dortmund
Dekra GmbH, Dortmund	Provinzial-Versicherungen, Bochum
Deutsche Montan Technologie, Essen	Ruhrkohle AG Lehrsysteme, Dortmund
Deutsche Post AG, Dortmund	Schäfer-Shop GmbH, Dortmund
Deutsches Rotes Kreuz, Dortmund	Sparkasse Dortmund
Deutsche Telekom AG, Dortmund	Staples, Dortmund
Dortmunder Stadtwerke	Stinnes Interfer AG, Essen
Dortmunder Gußasphalt	Strabag AG, Dortmund
EDG, Dortmund	T-Mobile Deutschland GmbH
Esprit-Retail Mode, Dortmund	Tectum Group
Hellweg Profibaumärkte	Terex Germany & Co. KG
Hennes & Mauritz Mode, Dortmund	Toys 'R' US Bochum
Universität Witten-Herdecke	Universität Bochum
Hypo-Vereinsbank, Dortmund	Universität Dortmund
Institut für Roboterforschung, Dortmund	Vaillant Deutschland GmbH & Co. KG

UNSERE LEISTUNGEN AUF EINEN BLICK:

- Kalte und Kalt-Warme Buffets
- Festliche Buffets
- Fingerfood und Flying Buffet
- Getränke
- Geschirr und Besteck
- Geschultes Servicepersonal
- Organisation von Räumlichkeiten
- Eindecken und Deko Ihrer Festtafel
- Frühstück und Mittagstisch im Bistro
- Essen auf Rädern

ÖFFNUNGSZEITEN

Partyservice & Catering

findet an allen Wochentagen rund um die Uhr statt.

Bestellannahme & Bistro:

Montag, Dienstag,

Donnerstag und Freitag: 9:00 bis 17:00 Uhr

Samstag: 8:00 bis 13:00 Uhr

Mittwoch und Sonntag sind Bistro und Bestellannahme geschlossen.



KERSTING

PARTYSERVICE & CATERING

Provinzialstrasse 225 • 44388 Dortmund
Telefon (02 31) 69 46 48

Internetseite: www.partyservice-kersting.de

Stand: März 2019
Alle Angaben ohne Gewähr