

Herzlich Willkommen

mEcs
Catering

Wir begleiten Sie bei Ihrer Veranstaltung, ob Tagung, Empfang, Firmenfeier, Firmenpräsentation, Firmenevent, Hochzeit, Party, Motto Veranstaltung, Jubiläum, Weihnachtsfeier, Mitarbeiterveranstaltung, Warenpräsentationen Messeveranstaltung und vieles mehr...
von der Planung über das für Sie speziell erarbeitete Konzept bis zur Durchführung mit persönlicher Betreuung.

Sie haben die Idee,
wir die Lösung!

Lassen Sie sich von uns, fachlich und professionell,
beraten und begleiten.

Wir erstellen Ihnen von der Räumlichkeit, bis zum technischen Bedarf und hochwertiger Bewirtung mit jeglichem von Ihnen gewünschten Akt das passende Konzept und begleiten ihre Veranstaltung von Anfang bis zum Ende.

Vertrauen,
Qualität,
Dienstleistung
und Service

sind für uns die obersten Gebote für Ihre Veranstaltung, Ihre Gäste, Kunden und für Sie.

Hand in Hand werden wir Ihre Veranstaltung planen, begleiten und durchführen.

WIR WOLLEN MEHR FÜR SIE

Sehr geehrter Gast,

auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen einen Auszug von Speisevorschlägen für Ihre Veranstaltung aus unserem Hause zusammengestellt.

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, die verschiedenen Gerichte und Menüvorschläge zu kombinieren oder eigene Ideen einzubringen, die wir in Ihr für Sie persönlich ausgerichtetes Angebot für Ihre Veranstaltung einfließen lassen.

In einem persönlichen Gespräch werden wir Sie ausführlich beraten und zusammen mit Ihnen Ihr Wunschmenü oder Wunschbuffet mit dem passenden Wein- und Getränkesortiment festlegen.

Es wird uns eine Freude sein

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!

Kontakt:

mEcs Catering

Thommy Müller

Event Catering Services Management

Eichhornstraße 84 - 78464 Konstanz

Tel.: **+49 7531 9914180**

+49 7531 810013

Mobil: **+49 162 4899410**

E-Mail: **anfragen@mecs-catering.de**

Empfang – Cocktail

*Kleine Köstlichkeiten werden als Willkommensgruß gereicht.
Hier empfehlen wir Ihnen verschiedene Fingerfood- und Canapés-Variationen.
Die Speisen sind mundgerecht portioniert, evtl. mit kleinen Spießchen versehen und
aus der Hand zu essen. Sie werden entweder als Buffet aufgebaut oder von den
Servicekräften auf Tellern und Tablett gereicht.*

Pro Person werden zum Empfang als Appetitanreger 4 – 5 Teile gereicht.

Canapés

auf Toast, Vollkorntoast, Pumpernickel und Baguette

*Alle reichlich garniert mit
Cornichons, Wachtelei, Sherry Tomaten, Trauben, Oliven, Perlzwiebeln, Orangen,
Lachs und Forellenkaviar, Trüffel, Kerbel, etc.*

Schwarzwälder Schinken • rosa Roastbeef • Kassler Rücken
Kalbsleberpastete • Gebackene Putenbrust • gerauchte Putenbrust
gerauchtes Forellenfilet • Gerauchte Makrelen • Tilsiter • Camembert
Frischkäse • Boursin mit Knoblauch
Pfeffer oder Kräuter

Bündner Fleisch • Wildpastete • Parmaschinken • zartes Schweinefilet
Schottischer Lachs • gebeizte Lachsforelle • Heilbutt geräucht • Crevetten
Matjestartar • Brie • Blauschimmel Käse • Rohmilchkäse

Cocktail Menü 1

Tomaten – Mozzarella - Spießchen
mit frischem Basilikum

•

Spießchen von
Parmaschinken und Melone

•

marinierte grüne und schwarze Oliven

•

Italienische Hackbällchen
mit feinen Kräutern

•

Kleine Bruschetta
mit Tomate und Basilikum

•

Champignons gegrillt in Olivenöl
und Basilikum, Pomodorri Secci

•

Grissini, umwickelt mit Parmaschinken

•

Kleine Bruschetta mit Leber und Knoblauch

•

Mini-Frühlingsröllchen

•

Mozzarella-Sticks

Cocktail Menü 2

Kalt

Canapés und Minibrote, garniert mit
Matjesfilet • Shrimps auf Ei • mariniertem und gerauchtem Lachs
Salami mit Cornichons • gefülltem Schweinefilet • Lebermousse Schwarzwälder
Schinken • Käsewürfel • Oliven • Pickles • Cornichons
Chips • Crackers • Baguettes

Warm

Geflügelleber im Speckmantel • Fleischbällchen in Curry
Mini-Fleischspieße • Mini-Pizzas

Desserts

Profiterols mit Schokolade • Mini-Florentiner
Früchteplatte • Mini Gebäck

Gabelmenü

Das Gabelmenü bietet eine interessante Alternativ zum Fingerfood oder den bekannten Canapés und ist für jeden Empfang oder jede Stehparty geeignet. Das Gabelmenü ist ein „richtiges“ Menü, mit drei bis zu zehn Gängen, wobei jede Menü-Folge aus kleinen mundgerechten Snacks besteht, die nur mit der Gabel eingenommen werden. Das Gabelmenü wird für den Verzehr im Stehen, Gang für Gang, ob warme oder kalte Speisefolge, auf Tellern angerichtet serviert. Für den ungezwungenen, sportlichen aber dennoch eleganten Empfang, der etwas Besonderes ist, bietet das Gabelmenü die richtige Alternative.

Gabelmenü 1

Gebeizter Lachs an Zitronen-Senf und Creme-Fraiche

•

Frikassee vom Kalb mit frischen Pilzen und
Basmati-Reis mit Gemüsewürfeln

•

Tiramisu Schnitte

Gabelmenü 2

Matjestatar auf Pumpernickelbrot an Blattsalaten

•

Mini-Quiches mit Lauch, Speck, Zwiebel und Zucchini
dazu Kresseschaum

•

Gefüllte Poulardenbrüstchen mit Rahmsauce
an Blattspinat und Kartoffelgratin

•

Französische Käsespezialitäten mit Obst garniert

Büffet „Heilbronn“

Kalt

Aufschnittplatte mit gerauchtem Schinken • Geflügelcocktail mit Ananas
Gerauchte Fischplatte mit Lachs und Meeresfrüchten
Eiercocktail auf Tunfischsalat

Salate

Karotten • Bohnen • Tomaten • Weißkraut • grüner Salat • Kartoffelsalat
Zerlei Dressings
Partybrötchen und Butter

Warm

Gegrillte Poulardenbrust in grünem Pfeffer
Schwäbisches Rahmgoulasch
Bodenseefelchenfilet in Riesling
Gemüse und Kartoffeln

Desserts

Tiramisu-Schnitten • Obstsalat
Käseplatte mit Oliven und Bauernbrot

Büffet „Milano“

Kalt

Mozzarella mit Tomaten • Salami und Coppa,
gebeizter Heilbutt und Lachsforellen, Meeresfrüchte • Muscheln

Salate

Zucchini mit Olivenöl • Karotten • Bohnen • Artischocken • grüner Salat
Gurkensalat • Kartoffelsalat
2 erlei Dressings
Partybrötchen, Krustenbrot und Butter

Suppe

Linsensüppchen mit Speck

Warm

Ochsenhochrippe in Senfkruste mit Merlot-Sößle
Schweinerücken mit Schmorzwiebeln
Hühnchen mit Knoblauch auf Penne mit Tomaten
Felchenfilet in Mandelbutter
Kartoffeln • Gemüse

Desserts

Käse vom Brett
Obstsalat mit Vanille Eis
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Büffet „Stuttgart“

Kalt

Hausmacher-Wurst mit Sülze • Rot- und Leberwurst • Landjäger
geraucher und gekochter Schinken, garniert mit Essiggurken
und Perlzwiebeln
kalte Hühnchen und Fleischküchle
gerauchte Forellen

Salate

Kartoffelsalat • Rettich • Gurken mit Dill • Tomaten mit Schnittlauch
Weißkraut mit Kümmel und Speck • Linsensalat
Karottensalat • Blattsalate
Essig-Öl-Dressing • Knoblauch-Quark-Dressing

Suppe

Schwäbische Kartoffelsuppe

Warm

tranchierter Krustenbraten in Trollinger-Söble
gegrillte Entenkeulchen • Zander in Senfsauce
geschmelzte Maultaschen mit Zwiebeln
Spätzle und Gemüse

Dessert

Beeren und Zwetschken in Spätburgunder mit Vanille-Eis
Käserahmkuchen
heimische Käsespezialitäten vom Brett

Büffet „Parma“

Kalt

Melone mit Parmaschinken, Salami und Coppa
Mozzarella mit Tomaten
Thunfischsalat

Salate

Zucchini mit Olivenöl • gebratene Paprikas • Karotten mit Basilikum
gegrillte Champignons • Auberginen • weiße Riesenbohnen
Artischockenherzen mit Oliven und Paprika
grüne Salate der Saison
weißes Balsamico-Dressing

Krustenbrot • Ciabata und Zaziki

Suppe

Tomatenschaum mit frischen Kräutern

Warm

tranchierte Lammkeule mit provenzalischen Kräutern
Freilandhühnchen mit Paprika und Knoblauch
Schweinerückensteak mit Champignons
Gemüse und Kartoffelgratin

Desserts

frisches Obst mit Zitronensorbet
Nusskuchen
italienischer Käse vom Brett mit Trauben

Büffet „München“

Kalt

geraucher und gekochter Schinken mit Spargelsalat
Fleischpflanzerl • Hühnerbrust auf Apfelsalat • kalter Braten vom Ferkelrücken
sauer eingelegte Felchen und Saiblinge

Salate

Kartoffelsalat • Rettich • Gurken mit Dill • Tomaten mit Schnittlauch
Weißkraut mit Kümmel und Speck • Linsensalat • Karottensalat • Blattsalate
Essig-Öl-Dressing • Knoblauch-Quark-Dressing

Suppe

Leberspätzle in Ochsenbrühe

Warm

tranchierte Enten vom Grill
gegrillte Haxen • Spanferkel • Ochsenbraten
Knödel und Gemüse

Desserts

bayerische Creme mit Birnen

heimische Käsespezialitäten vom Brett

Büffet "Genua"

Salate

Sherry-Tomaten mit Baby-Mozzarella und Oliven
Rucola • weiße Riesenbohnen • Artischockenherzen in Vinaigrette
gegrillte Gemüse in Olivenöl
Karotten mit Himbeer-Essig • Kohlrabi • Radieschen
Brokkoli mit Shrimps • Blattsalate
Balsamico-Dressing • Knoblauch Dressing

Kalt

Lachsfilet und Butterfisch pochiert, garniert mit Meeresfrüchten
Lachs- und Zander-Terrine
Serranoschinken mit Melone
Spanferkelsülze mit Kräuter-Vinaigrette
Roastbeef vom Jungochsen
Sauce-Remoulade • Brötchen • Krustenbrot
Griebenschmalz und Kräuterquark

Warm

Ochsenfilet mit grünem Pfeffer
Schweinefilet mit Mediterranen Kräutern und frischen Pfifferlingen
Lammkotelettes vom Lavasteingrill auf Ratatouille
Saiblingsfilet und Mahi-Mahi
dazu Pasta-Station mit Sepia und Garnelen
Baby Kartoffeln und Gratin

Desserts

Frisches Obst geschnitten mit Eisbüffet
Käsespiegel mit Gorgonzola • Parmesan • Mainauer
Tortenbrie mit Trauben • Kümmel • Trockenfrüchten
Johannisbeer-Balsamico Gelee

Grill-Büffet „Ravensburg“

Salate

grüner Salat • Gurken • Sellerie • Karotten
Tomate-Mozzarella • Blumenkohl • Bohnen • Kartoffelsalat
weißes Balsamico-Dressing
Bauernbrot • Brötchen • Butter

Warm vom Grill

rote und weiße Grillwürste
in Paprika marinierte Schweinehalssteaks
Hamburger mit Garnitur
Spare Rips
Putensteaks mariniert

Zwei Grillsaucen • Senf • Ketchup

Kartoffeln mit Knoblauch-Quark

Grill-Büffet „Friedrichshafen“

Salate

weiße Riesenbohnen
gegrillte Gemüse in Olivenöl:
Champignons • Zucchini • Auberginen • Paprika • Blumenkohl • Artischocken
grüner Salat • Gurken • Tomate-Mozzarella • Kartoffelsalat • Nudelsalat

Balsamico • Knoblauch Dressing
Bauernbrot • Brötchen • Ciabatta • Butter

Vom Grill

Fränkische Rostbratwürste
Putenfilet mit Zitronenpfeffer mariniert
Minutensteaks vom Ochsenrumpsteak
Schweinerückenfilet in Paprika-Knoblauch-Marinade
Lachsfilet mariniert mit Limonen

Saucen

Cocktailsauce • Knoblauchsauce • Currysauce
Kräuterbutter • Senf • Ketchup

Kartoffeln mit Knoblauch-Quark
Gemüsepfanne • Penne mit Tomaten

Dessert

Früchte mit Vanille Eis, Rote Grütze, Quarkschnitten

Grill-Büffet „Zürich“

Salate

Tomate-Mozzarella mit Oliven
Hirtenkäse mit Rucola und Sherry-Tomaten
weiße Riesenbohnen • Artischockenherzen in Vinaigrette
gegrillte Gemüse in Olivenöl:
Champignons • Zucchini • Auberginen • Paprika • Blumenkohl • Karotten
Gurkensalat mit Dill • grüner Salat,
portugiesischer Kartoffelsalat mit Thunfisch und Erbsen

Balsamico • Knoblauch-Dressing
Brötchen • Krustenbrot • Griebenschmalz

Vom Grill

Nürnberger Rostbratwürstchen • Minifrikadellen • Ochsenfilet mit Pfeffer
Schweinefilet mit mediterranen Kräutern
T-Bone-Steaks vom Lamm • Filet mit Oliven und Basilikum
Filet vom Zander • Saibling
mit Meeressalz und Limonenpfeffer
Sepias und Scampis
überbackene Penne vegetarisch mit mediterranem Gemüse
Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Dessert

Fruchtsalat mit Zitronensorbet • Apfeltarte mit Vanille-Eis
Käsespiegel mit Gorgonzola und Parmesan
Mainauer Tortenbrie mit Trauben, Kümmel, Trockenfrüchten
Johannisbeer-Balsamico-Gelee

3-Gang-Menüs

3-Gang Set 1

fruchtige Tomatencreme mit Gin und Basilikum

•

Hunsrücker Gewürzbraten mit Zwiebel-Altbiere Sauce

•

Kartoffelpüree mit Speckböhnchen

•

Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce

3 Gang Set 2

kleiner Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

•

Roastbeef von der Rinderhuft in der Champagnersenf-Kruste

•

Kartoffelgratin

•

rote Walbeerengrütze mit Vanille-Sauce

3 Gang Set 3

Salate der Saison mit Lachs und Scampis
Sauce-Rouille

•

Ochsenfilet vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Butter

•

mediterranes Gemüse und Röstkartoffeln

•

Bodenseeäpfel im Blätterteig
Orangeneis mit Himbeermark

4-Gang Menüs

4 Gang Set 1

kleiner Salat mit Tomate und Mozzarella

•

Kraftbrühe mit Grießnockerln und Gemüsewürfel

•

Schweinerückensteak „Normandie“ serviert mit Apfel–Calvados Sauce,
Pommes-Macaire und Erbsen–Karotten Gemüse

•

„Birne Helene“

4 Gang Set 2

Serrano-Schinken mit Melone

•

Schaumsüppchen vom jungen Gemüse mit Pesto

•

Kaninchen "Toskanische Art" mit Polenta und Zucchini

•

exotische Früchte mit Cassis Sorbet

4 Gang Set 3

Carpacchio vom Räucherlachs mit Babygarnelen auf Salat

•

feine Bandnudeln mit Trüffel und Sellerie

•

Filet vom Rind und Jungschwein in zweierlei Saucen,
dazu Kartoffel–Gemüsegratin und Speckböhnchen

•

Dessertteller mit Parfait, Mousse und Sorbet, serviert mit Früchten

**Stellen Sie selbst
Ihr
Menü zusammen**

Salate und Vorspeisen

- Kleiner Salat mit Sonnenblumenkernen und weißem Balsamico
- Grüne Salatherzen mit Cognac-Creme
- Sherry-Tomaten und Mozzarella Salat
- Mediterran gegrillte Gemüse mit Oliven und Parmesan
- Serrano-Schinken und Melone
- Gegrillte Garnelen an Salatbouquet und Sauce-Rouille
- Salat mit gegrillten Entenbrustscheiben
- Spanferkel-Sülze auf Charlottenvinaigrette mit Kräutersalaten
- Vitello-Tonnato mit Kapern, Limone und Oliven, Thunfisch Creme
- Carpacchio vom Wildlachs mit Garnelen
- Cocktail mit Shrimps und Edelfischen
- Gemüse - Flan mit Kräutersauce
- Asiatischer Reismudelsalat mit BBQ Hühnchen und Mini Frühlingsröllchen
- Carpacchio vom Angusrind, Ruccula und Parmesanshavings

Suppen

- Gemüseschaum mit Kürbiskernen
- Brokkoli Süsschen mit Sahnehäubchen und Mandeln
- Minestrone „Parma“
- Tomatenschaum mit Basilikum
- Kartoffelsüsschen mit Speck und Croutons
- Püriertes Linsensüsschen mit Balsamico
- Geeiste Gurkensuppe mit Dill
- Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen
- Feines Nudelsüsschen mit Hühnchen Filets & Gemüsewürfel
- Fischsuppe „Marseiller Art“
- Thaisüsschen mit rotem Curry und Hühnerbrust Streifen

Vom Schwein

- Fleischkäse mit Spiegelei und Röstzwiebeln
- Schweinebauch gegrillt mit Kräuter und Kümmel
- Kohlrouladen in Specksauce
- Kassler Rücken in der Honigkruste
- Kassler Hals auf Bayrisch Kraut
- Krustenbraten vom badischen Schwein in Altbier Sauce
- Hundsrücker Gewürzbraten in Zwiebelsauce
- Schweinerücken „Normandie“ mit Apfel und Calvados
- Schweinebraten „Zigeuner Art“
- Schweinebraten „Jäger Art“
- Schweinerücken „Toskana“ mit Zwiebeln, Oliven, Basilikum, Tomaten
- Schweinerücken mit Champagner-Senf Kruste
- Schweinerücken mit Tomaten-Mozzarella gratiniert
- Schweinefilet mit Morchel Sauce
- Schweinefilet mit Gorgonzola und Äpfel
- Schweinelendchen „Parma“, mit Schinken, Parmesankäse und Tomaten
- Schweinelendchen „Hawaii“ mit Ananas, Schinken und Käse

Vom Rind

- Rinderhacksteaks mit Käse und Tomate gratiniert
- Rinderschmorbraten in Burgundersauce
- Rinderbraten mit Zwiebeln und Champignons
- Rheinischer Sauerbraten
- Rinderhuft mit Senf und Kräuter gratiniert
- Jungbullerleber mit Sherry Essig
- Ochsenbrust mit Meerrettich
- Tafelspitz in roter Paprikasauce
- Rumpsteak mit Kräutersauce und Paprika
- Rump Steak «Cafe' de Paris»
- Entrecote mit Sauce Bernaise
- Filet vom Rind in Waldpilzsauce
- Ochsenfilet mit grünem Pfeffer
- Rinderfilet mit Portwein und Trüffel

Vom Kalb

- Kalbsroulade in Champagner Senf mit frischen Champignons
- Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen (oder Steinpilzen nach Saison)
- Kotelette vom Kalb mit Weißwein und frischen Champignons
- Kalbsgoulasch mit Paprika und Zwiebeln
- Kalbsfilet mit Lauch und Trüffel
- Kalbszunge mit Bries in Schnittlauch Sauce
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes
- Kalbsfilet unter der Basilikum – Senf Kruste
- Kalbsfilet mit Morcheln in Sahne
- Wiener Kalbsschnitzel
- Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen

Vom Geflügel

- Thailändische Reismudeln mit Curry und Hühnchen
- Maispouladenbrust mit Champignons und Charlotten
- Barbarie-Entenbrust mit Schwarzen Johannisbeeren
- Putengoulasch mit Pilzen und grünem Pfeffer
- Putengeschnetzeltes mit Früchten und Curry
- Gefülltes Stubenkücken mit Apfel und Rosmarin
- Putenrollbraten in Weißherbst
- Entenkeule in Madeira mit Maronen
- Putenfilet mit getrocknete Tomaten vom Grill mit Kräuterbutter
- Ente gegrillt in Thymian Jus

Vom Fisch und Krustentieren

- Filet vom Zander auf Weißwein Buttersauce
- Saiblings Filet aus dem Ofen mit Kräuter
- Seeteufel in Pernod
- Rotzunge im Bierteig
- ½ Hummer Thermidor
- Feines Ragout vom Lachs mit Scampi
- Filet vom Lachs mit Spargel
- Heilbutt mit Oliven – Basilikum Pesto
- Filet vom Bodenseefelchen mit Krebschwänzen
- Filet vom Lachs, Zander und Felchen in Champagner

Sonstige Spezialitäten

- Filet vom Schwein und Rind mit zweierlei Saucen
- Kaninchenkeule in Chablis Sauce mit Trauben
- Straußenfilet in Estragon - Pfefferkruste
- Wildhasenrücken in der Walnuss Kruste
- Kaninchenfilet mit Tomaten und Oliven
- Ragout vom Hirsch in Wacholderrahm
- Wildhasenkeule geschmort in Bordeaux
- Rehschnitzel mit Schattenmorellen
- 2 St. Wachteln gefüllt mit Äpfel und Rosmarin
- Hirschsteak mit Johannisbeeren

Gemüse und Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten wird jeweils eine Beilage gratis serviert.

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Frische Spätzle | <input type="checkbox"/> Penne Nudeln | <input type="checkbox"/> Tagliatelle |
| <input type="checkbox"/> Spaghetti | <input type="checkbox"/> Fusilli | <input type="checkbox"/> Gemüselasagne |
| <input type="checkbox"/> Grüne Nudeln | <input type="checkbox"/> Kartoffelgratin | <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelbällchen | <input type="checkbox"/> Krokette | <input type="checkbox"/> Rösti |
| <input type="checkbox"/> Macaire-Kartoffeln | <input type="checkbox"/> Herzogin-Kartoffeln | <input type="checkbox"/> Bratkartoffeln |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelknödel | <input type="checkbox"/> Semmelknödel | <input type="checkbox"/> Kartoffelpüree |
| <input type="checkbox"/> Kartoffel-Sellerie-Püree | <input type="checkbox"/> Buttergemüse gemischt | <input type="checkbox"/> Leipziger Allerlei |
| <input type="checkbox"/> Bohnen-Speck-Bündel | <input type="checkbox"/> Blumenkohl-Brokkoli | <input type="checkbox"/> Karotten „Vichy“ |
| <input type="checkbox"/> Blattspinat | <input type="checkbox"/> Wurzelgemüse | <input type="checkbox"/> Kohlrabi mit Lauch |
| <input type="checkbox"/> Rotkraut | <input type="checkbox"/> Kohlgemüse
„Bayrische Art“ | <input type="checkbox"/> Gratinierte Tomaten
mit Spinat gefüllt |

Desserts

- Kleines Eis mit Sahne (2 Kugeln)
- Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)
- Auswahl von frischen Früchten mit Vanille-Eis
- Schokomousse mit Himbeergrütze
- Stracciatella Mousse mit Vanille Birne
- Walnuss-Eis mit Himbeeren
- Creme-Brûlée
- Weißes und braunes Schokomousse mit Früchten
- Apfeltart mit Pistazien und Orangen-Eis

Andere Spezialitäten auf Anfrage!

Wir stellen gerne für Sie individuell ein Menü nach Saison und Ihrem Budget zusammen!

Morgens

kleines Frühstück

oder zur Pause

Kaffee • verschiedene Teesorten • kleiner Saft (Orangen oder Apfel)

•
belegtes Korn-Brötchen mit Wurst oder Emmentaler-Käse

•
ein Stück Obst

kontinentales Frühstück

Kaffee • verschiedene Teesorten • Schoki
Mineralwasser • Orangen und Apfelsaft

•
Wurstplatte und Emmentaler-Käse
Butter • Konfitüren • Honig

•
große Brot- und Brötchenauswahl • Croissants

•
Fruchtjoghurt • Hefezopf • Obst

Frühstücksbuffet 1

Getränke

Kaffee • verschiedene Teesorten • Schoki • Mineralwasser • Orangensaft • Apfelsaft

Kalt

Schinken- u. Wurstplatte • Bratenplatte • buntes Käsebrett
Butter • Konfitüren • Honig
große Brot- und Brötchenauswahl • Croissants
Fruchtjoghurt • Hefezopf • Obst

Warm

deftiges Rührei • gekochte Eier

Frühstücksbuffet 2

Getränke

Kaffee • verschiedene Teesorten • Schoki • Mineralwasser • Orangensaft
Multivitaminsaft • Apfelsaft • Grapefruitsaft • Johannisbeersaft

Kalt

Schinken- u. Wurstplatte • Bratenplatte • Hackepeterschwein mit Delikatessgurken
buntes Käsebrett mit Schnittlauchquark • geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Geflügelsalat • Eiertartar • Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Konfitüren • Honig • Fruchtjoghurt • Kuchen • Obstsalat
große Brot- und Brötchenauswahl • Croissants • dänisches Gebäck
dazu Butter • Margarine • Quark

Warm

Eierstation mit Rührei • Omelette • Pfannkuchen • gekochte Eier
kleine Nürnberger Rostbratwürstchen • Speckstreifen • Mini-Frikadellen

Brunch
(bis 12.00 Uhr)

Getränke:

Kaffee • verschiedene Teesorten • Schoki
Mineralwasser • Orangensaft • Multivitaminsaft • Apfelsaft
Grapefruitsaft • Johannisbeersaft

Kalt

Schinken- u. Wurstplatte • Bratenplatte
buntes Käsebrett mit Schnittlauchquark
geräucherter Lachs und Forellen mit Sahnemeerrettich
Geflügelsalat • Tomate-Mozzarella mit Basilikum
kleines Salatbuffet • gerauchte Schinkenspezialitäten mit Melone
Konfitüren • Honig • Fruchtjoghurt • Müsli • Cornflakes
getrocknete Früchte • Früchte • Obstsalat • Früchte • Obstsalat • Kuchen
große Brot- und Brötchenauswahl • Croissants • dänisches Gebäck
dazu Butter • Margarine • Quark

Warm

Eierstation mit Rührei • Omelette • Pfannkuchen • gekochte Eier
Nürnberger Rostbratwürstchen • Speckstreifen • Mini-Frikadellen
Krustenbraten vom badischem Jungschwein
Käsespätzle mit Weinsauerkraut und Schupfnudeln

Getränke Pauschalen

(z.B. von 19.00 Uhr bis 24.00 Uhr = 5 Stunden Servicezeit)

Standard Empfang

mit

Sekt • Prosecco • verschiedene Biersorten • Mineralwasser • Säfte • Softdrinks

Weiß-Weine z.B.

Müller-Thurgau vom See • Pinot-Grigio • Chardonnay

Rot-Weine z.B.

Tempranillo • Merlot • Spätburgunder vom See

De Luxe Empfang

mit

Sekt • Prosecco • Kir-Royal • Sherry • Martini • Campari
alle Biersorten • Mineralwasser • Säfte • Softdrinks

Weiß-Weine z.B.

*Hagnauer Müller-Thurgau • Württemberger Riesling
Markgräflicher Grau- oder Weißburgunder*

Rot-Weine z.B.

Tempranillo • Merlot • Spätburgunder Cuvee

zum Dessert

Kaffeespezialitäten und Tee

1 Runde

Williams • alte Pflaume • Brandy • Wodka • Gin
zur Auswahl

*Gerne stellen wir Ihnen individuell und
für fast jedes Budget andere Pauschalen oder Menüs zusammen.*

Tagungen und Seminare

Verpflegungspauschalen in den Pausen (30 min.)

Standard

Station mit
Mineralwasser • Kaffee • Tee

und:

Butterbrezeln
Plundergebäck
belegte Brötchen (Wurst u. Käse)
Wienerle mit Brot
Fleischkäsewecken

Komfort

Station mit
Mineralwasser • Orangensaft • Apfelsaft • Kaffee • Kakao • Tee
Obstschale der Saison (1 St. p.Person)

und:

Croissants mit Schinken und Käse
Brötchen gemischt und Plundergebäck
Weißwürste mit Brezel, süßer Senf
Wienerle, Landjäger und Pfefferbeißer
Minifleischküchle und Schnitzelbrötchen

De Luxe

aufgebaut als Büffet und Ausgabestationen:
Mineralwasser • Orangensaft • Apfelsaft • Johannisbeersaft • Multivitaminsaft
Kaffee • Kakao • verschiedene Teesorten
Obstschale der Saison • geschnittenes Obst

und

Büffet mit
Brötchen • Seelen • Krustenbrot
gerauchte Schinkenplatte • Käse • Käsewürfel mit Trauben
Wurstaufschnitt • Kräuter- und Früchtequarkspeisen
Minihamburger • Hackfleischröllchen • Weißwürste • Wienerle • Bockwürste
Fleischkäse mit Röstzwiebeln • Maultaschen geschmälzt

Suppen und Eintöpfe

Tomatencremesuppe mit Gin
Broccoli-Cremesuppe mit Kräutereinlage
Gemüseschaumsüppchen mit Mandelhäubchen
Kraftbrühe mit feinen Nudeln
Hühnersuppe mit Lauch
Französische Zwiebelsuppe
Französische Weinschaumcreme mit frischen Kräutern
Badische Kartoffelsuppe mit Speck

Ungarisches Kessulgulasch
Schwäbischer Linsentopf mit Spätzle und Saitenwürstchen
Provenzalischer Bohneneintopf mit Lamm
Krummbeeren Eintopf mit Kesselfleisch

Mediterraner Gemüsetopf wahlweise mit

- Lachsfilet
- Tafelspitz
- Rauchwurst
- Hähnchenbrust
- Muscheln und Garnelen

Asiatischer Reismüdeleintopf mit Hühnerfleisch
Rotes Thaicurry mit Tintenfisch und Gemüse
Bodensee-Fischsuppe mit Gemüse-Budget

*Alle Suppen und Eintöpfe
werden mit frischem Krustenbrot oder Brötchen serviert.*

Allgemeine Geschäftsbedingungen

§ 1 Fristen für Änderungen der bestellten Anzahl an Gedecken

Bei Menu-Reservierungen und Buffet-Reservierungen 10 Werktage vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin. Eine spätere Reduzierung kann nicht beachtet werden und wird bei Rechnungsstellung nicht berücksichtigt. Ihr Menu-Angebot und Buffet-Angebot ist auf Ihre angegebene Teilnehmerzahl (Personenzahl) ausgerichtet, sollte sich diese um mehr als 20% reduzieren ist eine eventuelle neue Preisabsprache erforderlich.

§ 2 Zahlungsfristen

10 Tage vor der Veranstaltung ist, mit der Angabe der genauen Teilnehmerzahl, eine Anzahlung von 50% zu leisten. Die Restzahlung erfolgt umgehend nach der Veranstaltung in Bar oder nach Absprache.

§ 3 Stornierung

Annullierungen müssen Spätestens 30 Werktage vor Beginn der Veranstaltung schriftlich per Fax, E-Mail oder Postweg erfolgen. Bei späteren Annullierungen ist vom Auftraggeber 75% des Auftragswertes als Schadensersatz zu entrichten.

§ 4 Preisangaben

Die angegebenen Preise sind unverbindlich und sind je nach Vorschlag exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Es gelten die Preisangaben in den jeweiligen Menu- oder Buffetvorschlägen pro Person, kalkuliert für mindestens 50 Personen. Servicegebühr ist bis 1.00 h, je nach Angebot, inklusive. Danach berechnen wir € 22,- pro Stunde und Mitarbeiter.

§ 5 Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Konstanz.

Wir wollen mehr für Sie!