

Liebe Gäste,

in dieser umfangreichen Mappe finden Sie alles, was für Ihre Veranstaltung in Ihrer Wahllocation wichtig ist. Sie finden hier alle Optionen zur Auswahl und können bequem von zu Hause Ihre Veranstaltung planen. Sie haben sofort alle Kosten im Überblick und wissen, was auf Sie zukommt.

Sie haben die Möglichkeit alles mit kreuzen zu versehen, was für Sie in Frage kommt, und wir planen Ihre Veranstaltung auf dieser Grundlage.

**Ab hier ist es Ihre Veranstaltung...los geht's!**

Anlass: \_\_\_\_\_  
 Datum: \_\_\_\_\_  
 Lieferung: \_\_\_\_\_  
 Personen: \_\_\_\_\_  
 davon Kinder bis 6: \_\_\_\_\_  
 Davon Kinder bis 12: \_\_\_\_\_  
 Firma: \_\_\_\_\_  
 Name + Vorname: \_\_\_\_\_  
 Straße + Hausnummer: \_\_\_\_\_  
 PLZ + Wohnort: \_\_\_\_\_  
 Telefon: \_\_\_\_\_  
 E-Mail: \_\_\_\_\_

**Ihr Catering auf einen Blick:**

**Ihr Wunschbuffet auf einen Blick...**

Hier dürfen Sie Ihr Wunschbuffet selbst zusammenstellen...und So wird's gemacht. Wir haben 3 verschiedene Preiskategorien, in denen Sie Ihre Bestandteile platzieren dürfen:

<b><u>Kategorie 1</u></b>	<b>30,- pro Person</b>
3 Vorspeisen ,2 Salate, 3 Hauptgänge, 2 Beilagen, 2 Gemüse 2 Dessert	
<b><u>Kategorie 2</u></b>	<b>35,- pro Person</b>
3 Vorspeisen ,3 Salate, 3 Hauptgänge, 3 Beilagen, 3 Gemüse, 2 Dessert	
<b><u>Kategorie 3</u></b>	<b>42,- pro Person</b>
4 Vorspeisen ,4 Salate, 4 Hauptgänge, 4 Beilagen, 4 Gemüse, 3 Dessert	
<b><u>Kinder</u></b>	
Kinder werden wie folgt berechnet	
1-6 Jahre	<b>1,00 € pro Lebensjahr</b>
7-11 Jahre	<b>50 % vom Buffetpreis</b>
Ab 12 Jahre	<b>wie ein Erwachsener</b>

**Vorspeisen:**

- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Rote Bete Carpaccio unter marinierten Wildkräuterblättern & mit Honig beträufelten Ziegenkäsetalern
- hausgemachte Antipasti mit eingelegtem Gemüse
- Vitello Tonnato (vom heimischen Schwein) mit Radicchio und Kapernäpfeln
- Carpaccio vom Semmelkloß, Feldsalat, Sauerrahmdressing
- Rinder Carpaccio nach Art des Hauses unter marinierten Rucola & gehobeltem Parmesan

**Salate**

- Brotsalat- getrocknete Tomate-Oliven-Feta & Wildkräuterblättern
- Salatbar Rohkost mit Toppings und Dressing
- Tortilla Salat- Hackfleisch, Tomate, Mais, Crème Fraiche, Bohnen
- Salat mit Paprika, Gurke, Fetakäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola
- Salat aus Reis, Asiatische Ausrichtung mit Sojasoße, Kräutern
- Cous-Cous-Salat mediterran abgeschmeckt mit frischen Kräutern, Gemüse & Thunfisch

**Hauptgänge Fleisch**

- Roastbeef-Rinderrücken Sous Vide gegart unter Portwein-Zwiebel-Kruste
- Lammkeule Sous Vide gegart in mediterranen Aromaten
- Chicken Dumps pikant auf einem Paprika-Zwiebel-Bett
- Rinderbäckchen zart geschmort in eigener Soße
- Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Pilzen
- Piccata“ Putenmedaillons in Parmesan Ei Hülle
- Wild-Ragout aus heimischer Jagd

**Hauptgänge Fisch**

- Seehechtfilet im Schinkenmantel auf buntem Linsengemüse
- Lachsfilet auf der Haut unter der Orangen-Wildkräuter-Kruste
- Matjesfilet klassisch nach hausfrauen-Art mit Apfel/Zwiebel in rahmiger Schmand Soße (kalt)

**Hauptgerichte vegetarisch**

- Spinat-Käseknödel auf rahmigen Pilzragout
- Asia-Gemüsepfanne mit Sesamnudeln und Sojasoße
- Mediterrane Gemüse-Lasagne überbacken mit Hirtenkäse
- Kräuter Gnocchi auf Minestrone Sud an geschmorten Kirschtomaten

## Beilagen

- Drillingskartoffeln
- Bandnudelnester mit JulienneGemüse
- Kartoffelklöße
- Kartoffelgratin klassisch
- Butterspätzle

## Gemüse

- Speckbohnenpfanne
- Rahmwirsing
- Mandelbrokkoli oder Blumenkohl mit Hollandaise
- Ratatouille-tomatisiertes feines Gemüse
- Omas Rosenkohl mit knusprigen Bröseln
- rahmiger Blattspinat mit Knoblauch und getrockneter Tomate
- klassischer Rotkohl

## Dessert

- Limetten-Cheesecake
- Duett vom Schokomousse weiß/dunkel
- Helles Kaffee-Pannacotta
- Beeren-Tiramisu geschichtet im Glas
- Obstspieße mit frischen Früchten der Saison

Das perfekte Event bei Ihnen zu Hause oder einer Location Ihrer Wahl.  
folgendes können wir anbieten:

**Tischdecken (weiß)**

127 cm x 180 cm	Stück	15,00 €
127 cm x 220 cm	Stück	15,00 €
240 cm Durchmesser rund	Stück	20,00 €
118 cm x 40 m	Stück	85,00 €

**Servietten**

40 cm x 40 cm (50er Pakete) bordeaux / rot / grün / blau / rosa / creme	Paket	20,00 €
--	-------	---------

**Stuhlhussen**

Im Preis ist Reinigung inklusive	Stück	10,00 €
----------------------------------	-------	---------

**Möbel:**

Tisch	Stück	20,00 €
Stuhl	Stück	10,00 €
Cheving Dish mit Brennpaste	Stück	10,00 €

**Pavillion**

3,00 m x 4,50 m (faltbar, schwarz)	Stück	75,00 €
3,00 m x 6,00 m (faltbar, schwarz)	Stück	120,00 €

**Besteck/Geschirr:**

Gabel	Stück	1,00 €
Messer	Stück	1,00 €
Löffel	Stück	1,00 €
Kaffeelöffel	Stück	0,50 €
Kuchengabel	Stück	0,50 €
Kaffeeteller	Stück	2,00 €
Essteller	Stück	2,00 €
Kaffeetasse	Stück	1,00 €
Kaffeuntertasse	Stück	1,00 €

**Alle Artikel sind so kalkuliert das Sie sauber zurückkommen. Sofern Sie ungereinigt zurückkommen, ist der Artikelpreis nochmals fällig.**

Zapfanlage 2 Leitungen- inklusive Co2 (Preis inklusive Reinigung)	Stück	200,00 €
--	-------	----------

**Getränke:**

Sie haben die Option Getränke als Kommissionsware über uns zu buchen. Wir kalkulieren mit Ihnen zusammen die Mengen und stellen Sie Ihnen gern bereit. Abrechnung erfolgt nach Verbrauch (nur ganze Gebinde werden zurückgenommen) und wird durch uns in Rechnung gestellt.

Der Veranstalter ist darüber informiert das es sich darum bei einer außer Haus Event handelt. Daher werden keinerlei Haftungen durch das Logenhaus an die gemietete Location übernommen.

Der Veranstalter stellt ebenfalls ausreichend Fläche zur Verfügung und sorgt dafür das zu den abgesprochenen Zeiten der Lieferung von Equipment oder Speisen eine verantwortliche Person vor Ort ist.

Der Veranstalter ist informiert das alle gebuchten Leistungen bei der finalen Lieferung in Bar begleichen werden. Dem Voraus geht bei größeren Veranstaltungen (ab 25 Personen) eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 50%. Diese muss bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn beglichen sein, da sonst keine Leistungen durch das Logenhaus erbracht werden. Den Restbetrag von 50 % ist dann bei Lieferung der Speisen in bar gegen Rechnung zu begleichen. Die Abrechnung der nicht verstellbaren Werte (z.B. Kommissionsware) erfolgt separat.

Schadenersatzzahlungen für nicht ordnungsgemäß oder defekte Artikel werden immer mit dem aktuellen Zeitwert des Produktes berechnet. Hierzu gibt es bei Übergabe gebuchter Artikel ein Protokoll was von beiden Seiten gegengezeichnet wird.

---

akzeptiert Datum

---

Unterschrift Gastgeber

**Nach Erhalt dieser Mappe haben Sie 14 Tage Zeit Ihre Veranstaltung fest zu buchen. Ihre Anfrage wird von uns optional eingebucht und für 14 Tage lang freigehalten. Sofern wir diese Mappe nicht unterschrieben von Ihnen zurückbekommen, löschen wir Ihre Anfrage und vergeben die Räumlichkeiten neu.**