

Settele

Event & Catering Company

FINGERFOOD
SCHMECKT!



INHALTSVERZEICHNIS

EINFACHES LECKER GEMACHT KLASSISCH AUS ALLER WELT	SEITE 2
CANAPÉS & REGIONAL IM WECK GLAS	SEITE 3
HAUSGEMACHTE SALATE UND ALLERLEI GESUNDES WARME GAUMENTRATZERL FÜR SCHLECKERMÄULER	SEITE 4
BELEGTE BAGUETTE- ODER CIABATTASCHEIBEN HEIBER SUPPENKASPAR	SEITE 5
GEFÜLLTE PARTYBRÖTCHEN UND BAGUETTESCHINKEN WER NICHT SPIEBT IST SELBER SCHULD	SEITE 6
WIR KÖNNEN AUCH GROSS SÜBES & IM WECKGLAS	SEITE 7
FLYING LUNCH OR DINNER	SEITE 8
FINGER FOOD BUFFET KLEIN & GROSS	SEITE 9
FINGER FOOD KALT/WARM	SEITE 10
FLYING BUFFET KALT/WARM	SEITE 11, 12
ALLGEMEINE INFOS	SEITE 13

EINFACHES LECKER GEMACHT! MINDESTABNAHME PRO ARTIKEL 12 STÜCK

Halbe belegte Bäckersemmel MIT WURST ODER KÄSE	JE STÜCK	1,80
Halbe belegte Vollkornbäckersemmel MIT WURST ODER KÄSE	JE STÜCK	1,90
Bauernbrotstreifen MIT VERSCHIEDENEN AUFSTRICHE	JE STÜCK	1,90
Mini-Bäckerbreze MIT BUTTER	JE STÜCK	1,20
Bäckerbreze MIT BUTTER	JE STÜCK	1,60
Bäckerbreze MIT FRISCHKÄSE UND FRISCHEM SCHNITTLAUCH	JE STÜCK	1,90
Bäckerbreze MIT BUTTER UND EMMENTALER	JE STÜCK	2,95
Halbe belegte Bäckersemmel Gourmet MIT ROASTBEEF, PARMASCHINKEN, SCHWARZWÄLDERSCHINKEN, REGIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN	JE STÜCK	2,30
Halbes Partybrötchen MIT FRISCHKÄSE UND GARTENKRESSE	JE STÜCK	1,80
Halbes Vollkornpartybrötchen MIT SALAMI UND ESSIGGURKE	JE STÜCK	1,80



KLASSISCH - AUS ALLER WELT

Frischkäse-Lachs-Pfannkuchen-Röllchen	JE STÜCK	2,50
Crêpe gefüllt MIT TOMATISIERTEM GEMÜSE UND SCHAFSKÄSE	JE STÜCK	2,50
Verschieden belegte Tramezzini MIT THUNFISCHCREME, SALAMI, KÄSE UVM	JE STÜCK	2,50
Spinatcrêpe MIT ZIEGENKÄSE-KRÄUTERFÜLLE	JE STÜCK	2,70
Mild geräucherter Lachs MIT GURKENCRÈME AUF RÖSTINCHEN	JE STÜCK	2,70
Crostini MIT MIT TOMATEN-BASILIKUMRAGOUT	JE STÜCK	2,70
Pumpernickel Taler MIT FRISCHKÄSE UND RÄUCHERLACHS	JE STÜCK	2,95



Gefüllte Tomate MIT COUSCOUS SALAT	JE STÜCK	2,95
Roastbeef ROSA GEBRATEN MIT SAUCE TARTAR	JE STÜCK	2,95
Parmaschinken MIT MELONENKUGEL UND PARMESANSPÄNEN	JE STÜCK	2,95
Salat VON DER GARNELE IM KÖRBCHEN	JE STÜCK	2,95
Mini Pastete GEFÜLLT MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND ZIEGENKÄSE	JE STÜCK	2,95
Mini Pastete GEFÜLLT MIT ORIENTALISCHEM HÄHNCHEN	JE STÜCK	2,95

Falaffelpraline AUF COUSCOUS SALAT MIT HUMMUS	JE STÜCK	2,95
Kichererbsenbällchen AUF QUINOA SALAT	JE STÜCK	2,95
Kalbstafelspitzröllchen MIT KRÄUTERSAITLINGEN UND SÜBKARTOFFELPÜREE	JE STÜCK	2,95
Vollkorncrostini MIT BEEF TARTAR VOM ALLGÄUER WEIDERIND (REGIONAL)	JE STÜCK	3,65
Safran-Reissalat MIT GLASIERTEM KABELJAU UND TOMATENCONCASSÉ	JE STÜCK	3,65
Gebratener Scampi IM KRÄUTERMANTEL MIT DIP IM SCHÄLCHEN	JE STÜCK	3,85

CANAPÉS

Räucherlachs oder Graved Lachs MIT GERVAIS-MEERRETTICH	JE STÜCK	2,70
Forellenfilet MIT KRÄUTERFRISCHKÄSE	JE STÜCK	2,70
Schwarzwälderschinken MIT FRISCHEM MEERRETTICH	JE STÜCK	2,70
Blauschimmelkäse MIT BIRNE UND NÜSSEN	JE STÜCK	2,70
Käsevariation MIT TRAUBEN	JE STÜCK	2,70
Gegrilltes Gemüse und Ziegenkäse	JE STÜCK	2,70
Geräucherte Barbarie-Entenbrust MIT WALDORFSALAT	JE STÜCK	2,95
Hauchdünner San Daniele Schinken MIT BOKRESSE	JE STÜCK	2,95



Bresaola (Rinderschinken) AUF DUNKLEM CROSTINI MIT RUCOLA (SAISONAL)	JE STÜCK	2,95
Wildschweinschinken MIT PREISELBEERSCHAUM (SAISONAL)	JE STÜCK	3,95
Gebratener Thunfisch MIT WASABICREME	JE STÜCK	3,95

REGIONAL & IM WECK GLAS

Tartar vom Saibling mit Kaviar und Dill IM GURKENSCHIFFCHEN	JE STÜCK	2,70
Kleine Gemüseaultasche AUF TOMATENCHUTNEY	JE STÜCK	2,70
Kalbstafelspitzsülze AN FRISCHEM MEERRETTICH UND SESAM-STANGERL	JE STÜCK	2,70
Mini-Fleischküchle AUF COLE SLAWSALAT MIT SENF-DIP	JE STÜCK	2,70
Carpaccio VON DER ROTEN BEETE MIT WALNUSSRAHMDRESSING	JE STÜCK	2,70
Kartoffelsalat MIT KLEINEM GEBACKENEM KÜRBISKERNSCHNITZERL	JE STÜCK	2,95
Gebackene Weißwurst IM BROTMANTEL AUF KARTOFFELSALAT MIT SÜBEM SENF	JE STÜCK	2,70
(vegan) Schwäbischer Linsen Salat MIT GEBACKENEM CURRY-TOFU	JE STÜCK	2,95
Mini-Cheeseburger VOM WEIDERIND MIT RUCOLA, TOMATE, GURKE, BURGERSAUCE	JE STÜCK	2,95
Mini-Pulledpork Burger MIT BBQ MARINADE UND COLE SLAWSALAT	JE STÜCK	2,95
Mini-Bayernburger MIT SCHWEINSBRATENSCHENKE, KRAUTSALAT UND DIP	JE STÜCK	2,95
Geschmortes Rinderbäckchen AUF WALDPILZSALAT (SAISONAL)	JE STÜCK	3,95
Wildlachsrollchen AUF RUCCOLABEET UND WÜRZIGER MARINADE	JE STÜCK	3,95



HAUSGEMACHTE SALATE UND ALLERLEI GESUNDES!

Caesar Salad MIT GEGRILLTEN STEAKSTREIFEN AN PARMESANDRESSING	JE STÜCK	2,70
Marinierter Blattspinatsalat AN GEFÜLLTEN CHAMPIGNONS	JE STÜCK	2,70
Pennesalat MIT SELBSTGEMACHTEM PESTO, GETROCKNETEN TOMATEN UND OLIVEN	JE STÜCK	2,70
Weißer und Grüner Spargelsalat MIT PINIENKERNE WEIßEM BALSAMICO (SAISONAL)	JE STÜCK	3,95
Glasnudelsalat MIT ZUCKERSCHOTEN SÜß/SAUER MIT GERÄUCHERTE ENTE	JE STÜCK	2,95

Bayerischer Urkornsalat

MIT GELBEN RÜBEN, MARINIERTEN RUCOLA UND TOMATEN

JE STÜCK 2,95

Kichererbsen-Linsensalat MIT MARINIERTEM KÜRBIS

JE STÜCK 2,75

Roter Linsensalat MIT GEMÜSEWÜRFEL UND JOGHURTDIP

JE STÜCK 2,75



WARME GAUMENTRATZERL FÜR SCHLECKERMÄULER

Allgäuer Käsespätzle MIT GESCHMELZTEN ZWIEBELN UND BERGKÄSE	JE STÜCK	2,95
Reiberdatschi MIT TOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA	JE STÜCK	2,95
Kaspressknödel AUF LINSENGEMÜSE MIT KRÄUTERSCHAUM	JE STÜCK	2,95
Wiener Schnitzel VOM KALB AUF KARTOFFEL-GURKENSALAT UND ZITRONENZESTE	JE STÜCK	3,80
Maultasche MIT GESCHMELZTEN ZWIEBELN IN DER KRAFTBRÜHE MIT GEMÜSEJULIENNE	JE STÜCK	2,90
Mini-Krustenbraten VOM SCHWEIN AUF BAYERISCH KRAUT MIT KLEINEM SEMMELKNÖDEL	JE STÜCK	3,90
Currywurst MIT HAUSGEMACHTER SOßE UND BAGUETTE	JE STÜCK	2,90
Fleischpflanzerl vom Wild AUF LAUWARMEN KARTOFFEL-VOGERSALAT	JE STÜCK	3,90



BELEGTE BAGUETTE- ODER CIABATTASCHEIBEN

Räucherlachs MIT AVOCADOCREME	JE STÜCK	2,60
Rohschinken MIT MELONENPERLEN	JE STÜCK	2,60
Mortadella MIT PARMESAN UND CORNICHON	JE STÜCK	2,95
Putenschinken MIT WALDDORFSALAT	JE STÜCK	2,60
Salami MIT ESSIGGEMÜSE	JE STÜCK	2,60
Käsevariation MIT TRAUBEN	JE STÜCK	2,60
Kürbiskernaufstrich MIT TOMATEN	JE STÜCK	2,60
Tomaten-Olivensalsa	JE STÜCK	2,60

HEIßER SUPPENKASPAR

MINDESTBESTELLUNG PRO ARTIKEL 25 STÜCK / AUFPREIS ALS HAUPTGERICHT 1,90 EURO

Karottencremesuppe MIT INGWER UND KOKOSMILCH	JE PORTION	2,70
Pastinaken Cremesuppe MIT GERÄUCHERTEM FISCH	JE PORTION	2,70
Rinderkraftbrühe MIT KLEINEN MAULTASCHEN ODER LEBERKNÖDEL	JE PORTION	2,70
Kürbissuppe vom Hokadio MIT KERNEN UND STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL (SAISONAL)	JE PORTION	2,70
Französische Zwiebelsuppe MIT KÄSECROUTONS	JE PORTION	2,70
Italienische Minestrone MIT TOMATE UND GEMÜSE	JE PORTION	2,70
Steinpilzcreme MIT GEMÜSERAVIOLI (SAISONAL)	JE PORTION	2,90
Spargelcremesuppe MIT PARMASCHINKEN UND GRISSINI (SAISONAL)	JE PORTION	2,90
Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe MIT KLEINEN BREZENKNÖDEL	JE PORTION	2,90
Gaisburger Marsch MIT RINDFLEISCH UND SPÄTZLE (REGIONAL)	JE PORTION	3,80
Gulaschsuppe pikant gewürzt NACH ALTEM REZEPT MIT VIEL EINLAGE (REGIONAL)	JE PORTION	3,80



GEFÜLLTE PARTYBRÖTCHEN UND BAGUETTESCHNITTEN

(SEMMEL, MEHRKORN, LAUGE, VOLLKORN USW...)

Schwarzwälderschinken MIT MEERRETTICH	JE STÜCK	2,70
Kräuterfrischkäse MIT RADIESCHEN & KRESSE	JE STÜCK	2,70
Frisch gebackener Leberkäse MIT ESSIGGURKERL	JE STÜCK	2,95
Gravedlachs MIT KAPERNBEEREN	JE STÜCK	2,95
Fein geschnittener Braten vom Schwein MIT GESCHROTETEM PFEFFER	JE STÜCK	2,95
Kleine Fleischküchle MIT ZWIEBELSENF	JE STÜCK	2,95
Kleine panierte Schnitzerl MIT ZITRONE	JE STÜCK	2,95
Roastbeef MIT SENFGEMÜSE	JE STÜCK	2,95
Mozzarella UND GETROCKNETE TOMATEN	JE STÜCK	2,95
Baguette mit Roastbeef REMOULADE EI GEWÜRZGURKE KRESSE	JE STÜCK	2,95
Baguette mit Thunfischcreme MIT PAPRIKAWÜRFEL	JE STÜCK	2,70
Baguette mit Pulled Turkey COLE SLAW BARBECUESAUCE	JE STÜCK	2,95

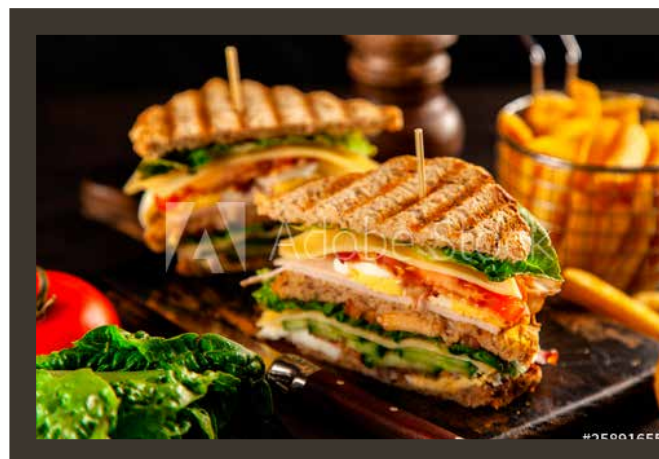
WER NICHT SPIEBT IST SELBER SCHULD!

Antipasti MIT OLIVEN UND PARMESAN	JE STÜCK	2,10
Mozzarellaperle MIT CHERRYTOMATEN	JE STÜCK	2,10
Rindersaftschinken MIT MANGO	JE STÜCK	2,80
Hausgemachte Saté Spieße MIT SCHWARZEM SESAM	JE STÜCK	2,80
Gegrilltes Zucchinirollchen MIT ZIEGENKÄSE GEFÜLLT	JE STÜCK	2,10
Pflaume im kross gebratenem Speckmantel	JE STÜCK	2,10
Kalbfleischpflanzerl MIT ZUCKERSCHOTE	JE STÜCK	2,30
Heumilchkäse und Bergkäse MIT TRAUBEN	JE STÜCK	2,30
Lachswürfel IM BACKTEIG	JE STÜCK	2,30
Marinierte Cocktailgarnele MIT GLASIERTER MÖHRE	JE STÜCK	2,80
Rosa gebratenes Rindfleisch im Pistazienmantel	JE STÜCK	2,80



WIR KÖNNEN AUCH GROSS

Mini Wraps	PIKANT UND VEGETARISCH GEFÜLLT	JE STÜCK	2,95
Wraps	PIKANT UND VEGETARISCH GEFÜLLT XL	JE STÜCK	3,75
Clubsandwich	KLASSISCH MIT CHEDDAR UND HÄHNCHENBRUST XL	JE STÜCK	3,95
Clubsandwich	KLASSISCH MIT CHEDDAR UND ROASTBEEF XL	JE STÜCK	3,95



SÜßES & IM WECKGLAS

Minikuchen	ERDBEER, SACHER, MOUSSE AU CHOCOLAT, ...	JE STÜCK	2,10
Petit Fours	WALDBEER, ERDBEER, MARONI, ...	JE STÜCK	2,10
Apfelstrudel	MIT VANILLESAUCE	JE STÜCK	2,70
Früchtespießchen	DER SAISON.	JE STÜCK	2,70
Minipralinen	HAUSGEMACHT „SETTELE-EDITION“	JE STÜCK	2,70
Panna Cotta		JE STÜCK	3,25
	MIT VANILLE UND ERDBEEREN (SAISONAL) IM WECKGLAS		
Kaffeemousse	IM BAUMKUCHENMANTEL	JE STÜCK	2,70
Schwarzwälder Kirsch		JE STÜCK	2,70
	TRAUM IM WECKGLAS		

Tiramisu	IM WECKGLAS	JE STÜCK	3,62
Schokoladenmousse		JE STÜCK	3,62
	MIT FEIGE IM WECKGLAS		
Maronimousse		JE STÜCK	3,62
	MIT PREISELBEEREN (SAISONAL) IM WECKGLAS		
Mini Kuchen		JE STÜCK	3,62
	IN VERSCHIEDENEN GESCHMACKSRICHTUNGEN IM GLAS		
Cake Pop	AM STEEL	JE STÜCK	3,97



FLYING LUNCH OR DINNER

Vitello Tonnato an cremiger Thunfischcreme und Ruccola /
 Gebratene Pfifferlinge auf Wildkräutersalat mit Vinaigrette (saisonal)
 Steirischer Rindfleischsalat mit Paprika und Kresse an Kernöl
 Antipasti Salat mit Oliven und Schafskäse
 Meeresfrüchtesalat mit Tomaten und frischem Basilikum
 Kräutersalat der Saison mit Saiblingscarpaccio und Sojadressing
 Kartoffelrösti mit gebeiztem Lachs und Dillsenf (regional)
 Karotten-Ingwersalat mit Apfelstücken und gegrillter Garnele
 Bunter Linsensalat mit Karotte und Birne (regional)
 Schwarzwälder Schinkenvariation mit Essigemüse und Crostini (regional)

JE STÜCK 4,15

JE STÜCK 4,55

Hausgemachte Fleischküchle mit Kartoffel-Gurkensalat (regional)
 Linsen mit Spätzle und Wienerle (regional)
 Currywurst nach altem Rezept im Einmachglas
 Tortellini mit Frischkäse gefüllt und Tomatenwürfel
 Käsespätzle mit Bergkäse und Schmelzzwiebeln (regional)
 Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat (regional)

Schweinefilet im Blätterteigmantel auf Pilzreis mit Portweinjus
 Paprika-Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel
 Hühnerbrüstchen im Speckmantel auf tomatisiertem Gemüse mit dunkler Jus
 und Kartoffelgratin
 Kalbstafelspitz rosa gebraten mit Kräutersaitlingen und Süßkartoffelpüree
 Geschmortes Rindfleisch auf cremiger Kräuterpolenta
 Wiener Schnitzel vom Schwein/Pute mit Petersilienkartoffeln (regional)
 Forellenfilet gebraten auf Gemüse Julienne und Salbeignocchis
 Lasagne vom Lachs gratiniert mit Mozzarella und Blattspinat

JE STÜCK 5,45

JE STÜCK 3,62

Weißes Schokomousse mit Beerenragout
 Frischer Fruchtsalat mit Minze
 Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
 Bayerisch Creme auf Waldbeerenragout
 Gefüllter Schokokuchen auf Sauerkirschragout

Flying Lunch klein (5 Teile pro Person)

PRO PERSON AB 16,65

Dinner Buffet groß (9 Teile pro Person)

PRO PERSON AB 25,35

Zusätzlich 1 Koch zum Anrichten der warmen Speisen pro Stunde

PRO PERSON AB 35,29

FINGER FOOD BUFFET KLEIN

5 TEILE PRO PERSON

Dekorativ belegte Canapés von:

Räucherlachs/Honig-Senfsoße, Salami/Kirschtomate, Putenbrust/Feige, Parmaschinken/Melone, Brie/Walnuss, Ziegenkäse/Rucola,

- Tomate mit Mozzarellaperle an frischen Basilikum im Glas
- Couscous Salat mit glasierten Karotten und Kichererbsen im Glas
- Frischkäse- Lachs- Pfannkuchen- Röllchen
- Mini-Schnitzerl auf Kartoffel-Gurkensalat
- Mini-Hähnchenroulade mit Salbei am Spieß
- Gemüsemaultaschen Spieß

- Frische Früchte mit Minze
- Panna Cotta unter Fruchtspiegel

FINGER FOOD BUFFET GROß

9 TEILE PRO PERSON

Dekorativ belegte Canapés von:

Räucherlachs/Honig-Senfsoße, Salami/Kirschtomate, Putenbrust/Feige, Parmaschinken/Melone, Brie/Walnuss, Ziegenkäse/Rucola,

- Tomate mit Mozzarellaperle an frischen Basilikum im Glas
- Anti-Pasti mit Oliven (gegrilltem Gemüse) im Glas
- Roastbeefröllchen zart rosa gebraten mit Kräuterdip auf Krustenbrottaler
- Herzhafter Ravioli-Pilzsalat mit selbstgemachter Vinaigrette
- Satéspieße vom Hühnchen mit Sesam
- Strudelteigpäckchen mit Hackfleisch gefüllt und Tomatenchutney

- Frische Früchte mit Minze
- Helles und Dunkles Schokoladenmousse mit Kokoscrumble



FINGER FOOD KALT/WARM

Vorspeise

Vollkorncrostini mit Tomate-Basilikumragout
 Holzofenbrotsschnitte mit Obatzda und Schnittlauch
 Rote Beetesalat mit Ziegenfrischkäse
 Gefüllter Champignon am Spieß
 Lachsroulade mit schwarzem Sesam und Merrettich am Spieß
 Salat von der Vitelotte mit Brunnenkresse im Weck Glas
 Babymozzarella an Kirschtomate mit frischem Basilikum

Lauwarmes Süppchen

Espresso vom Tomatenschaum mit Walnußbrotschip

Warme Gerichte

Geschmorte Rinderbäckchen auf Schalottengemüse und dunkler Jus
 Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat
 Currywurst nach altem Rezept in der Büchse
 Fischfilet im Safransud mit Gemüsejulienne
 Ge grillter Tofu auf Gurkenwürfel mit Pesto-Hüttenkäse *vegan

Desert

Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschragout
 Original Cheesecake mit Himbeeren
 Frische Waffeln am Spieß mit Beeren und Schokoladensoße

Flying Buffet groß (9 Teile pro Person)

PRO PERSON AB 27,20

Zusätzlich 1 Koch zum Anrichten der warmen Speisen

PRO PERSON AB 35,29



FLYING BUFFET KALT/WARM

Vorspeise

Schwarzwälder Schinken mit frischem Meerrettich
 Gebratene Garnele auf Sprossensalat
 Antipasti mit Parmesan
 Rindercarpaccio mit Olivenöl und Pinienkernen
 Mariniertes Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse
 Babymozzarella an Kirschtomate mit frischem Basilikum

Suppe

Cappuccino vom Kürbis mit Walnußcroutons *saisonal

Hauptgang

Saltimbocca vom Hühnchen auf tomatisiertem Gemüse an Rosmarin Jus und Schupfnudeln
 Schweinemedallions auf Jasminreis mit Pilzrahmsoße
 Gebratene Entenbrust auf Glasnudeln und Gemüse
 Doradenfilet auf Mangoldgemüse mit Wildreis
 Eierschwammerlsoße mit Serviettenknödel *saisonal

Desert

Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschragout
 Tiramisu nach Schwarzwälder Art
 Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesoße
 Trilogie vom Französischen Käse mit Quittensenf

**Flying Buffet groß (9 Teile pro Person)**

PRO PERSON AB 27,20

Zusätzlich 1 Koch zum Anrichten der warmen Speisen

PRO PERSON AB 35,29

FLYING BUFFET KALT/WARM

Vorspeise

Toskanischer Nudelsalat mit Oliven
 Mini-Cones mit Thunfischtartar und Sesamöl
 Fleischküchle mit Grüner Soße am Spieß
 Variation von Maki mit Sojasoße und Wasabidip
 Marinierte Tortellinispiessie mit sonnengetrockneten Tomaten
 Ministrudel mit Pilzen an Schnittlauchsoße
 Garnelencocktail im Gurkenmantel

Suppe

Geröstete Paprikasuppe mit Basilikum Öl

Hauptgang

Schweinebraten mit Kruste auf Bayerisch Kraut
 Steirischer Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße und geschmorten Kartoffelwürfel
 Fischragout im Safransud mit Kräutercrostini
 Käsespinatknödel auf Tomatenragout

Desert

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
 Sachermousse von der Bitterschokolade mit Marillensoße
 Frischer Fruchtsalat mit Minze
 Chia-Knusper-Pudding mit Früchten und Mandelmilch

Flying Buffet groß (9 Teile pro Person)

PRO PERSON AB 27,20

Zusätzlich 1 Koch zum Anrichten der warmen Speisen

PRO PERSON AB 35,29



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Gerne erstellen wir ein auf Sie abgestimmtes Angebot mit den von Ihnen gewünschten Speisen. Auf Wunsch senden wir Ihnen weitere Vorschläge aus unserer Küche zu! Wir bitten Sie möglichst im Voraus um Angaben Ihrer Pausen und Essenszeiten. Eine genaue Absprache erleichtert uns die Vorbereitung und sichert einen runden Ablauf Ihrer Veranstaltung zu.

Bei einer festen Reservierung erhalten Sie von uns eine schriftliche Auftragsbestätigung. Diese muss von Ihnen unterschrieben an uns zurückgesandt werden.

Buffets sind ab 25 Personen möglich. Darunter behalten wir uns vor Ihnen ein Menü anzubieten.

Lieferpauschalen, Setup- und Personalkosten sind in den Preisen nicht enthalten und werden gesondert nach Bedarf angeboten.

Unseren Angeboten liegt eine Mindest Garantiezahl für die Kalkulation zugrunde. Eine Reduzierung oder Aufstockung ist bis zu 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn möglich. Eine spätere Aufstockung ist nur einvernehmlich und nach Maßgabe unserer Möglichkeiten gegeben. Falls Sie weniger Gäste melden als die Mindest Garantiezahl wird in jedem Fall die Garantiezahl in Rechnung gestellt. Sollte die Gästeanzahl die Garantiezahl übersteigen so behalten wir uns vor bei Darbietung gleicher Dienstleistungen diese Personen nachzuberechnen. Ebenfalls halten wir uns frei ggf. einzelne Produkte die vorübergehend nicht vorhanden sind gegen zumindest gleichwertige Ware auszutauschen.

PREISE & ANGEBOOTSANNAHME

Alle in unseren Angeboten aufgeführten Preise sind Einzelpreise in EURO und nur im Rahmen des Gesamtangebotes mit einer Mindestgarantiezahl gültig.

Die Preise verstehen sich, falls nicht besonders angeführt, exklusive der gültigen Mehrwertsteuer. Bis zur Auftragsannahme bleiben alle unsere Angebote freibleibend. Bei der Auftragsannahme werden mit der Unterschrift unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

PREISE & ANGEBOOTSANNAHME & STORNIERUNG

Bei Stornierung von bereits erteilten Gesamtaufträgen berechnen wir:

28 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 25 %
ab 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 50 %
ab 7 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin 80 %

Bei Stornierung 3 Tage vor Liefertermin behalten wir uns vor, bis zu 100 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen. Dem Auftraggeber ist der Nachweis gestattet, dass ein Schaden überhaupt nicht oder wesentliche niedriger als die angesetzte Pauschale entstanden ist.

Allfällige an uns gerichtete Stornoforderungen von involvierten Dienstleistern werden ebenfalls weiterverrechnet. Bereits gezahlte Depositleistungen werden mit den Stornierungskosten verrechnet.

Alle aufgeführten Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer und Service!
Gültig bis 31.12.2021