VERANSTALTUNGEN IM HENNY's

Sie haben den Anlass, wir bieten Ihnen die professionelle Organisation und persönliche Betreuung für Ihre private oder auch geschäftliche Veranstaltung.

Wir möchten Sie und Ihre Gäste mit unseren kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere hochwertigen Menü- und Buffetangebote vor.

Bitte beachten Sie, dass ein Buffet nicht immer räumlich umsetzbar ist und nicht unter der jeweils angegebenen Mindestpersonenzahl gebucht werden kann. In diesen Fällen richten wir Ihnen alternativ ein elegantes Tischbuffet an.

Sollten Sie Ihre Vorstellungen nicht in unseren Menü- und Buffetvorschlägen wiederfinden, erstellen wir Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Eine Getränkepauschale können Sie gerne bei uns anfragen, wir passen diese dann individuell auf Ihre Bedürfnisse an. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch bei der Auswahl des Aperitifs, begleitender Weine, einem Digestif zur Abrundung, der passenden Dekoration oder auch der musikalischen Untermalung hilfreich zur Seite.

HENNY'S FRÜHLINGSMENÜS (3-GÄNGE)

MENÜ 1

Kartoffelsüppchen mit Landschinken 6,d

Geschmorte Rinderroulade mit Speckbohnen und Kartoffelschaum 4,5,6,d

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce 1,6,9

38.00 €

MENÜ 2

Grüner Stangenspargel mit Parmesan und Parmaschinken 1,6,11,e

Gebratenes Zanderfilet mit Morchelsauce auf Rahmsauerkraut und Kartoffelschaum 1,2,5,6,d

Hausgemachte Schokoladentarte mit Beerenkompott 1,6,8,9,12

49.00 €

MENÜ 3

Gratinierter Ziegenkäse mit gebratenen Garnelen, Frühlingssalat und Basilikumpesto 1,3,9,(8.9),11,e

Rosa gebratenes Angus Rinderfilet mit Barolosauce auf Speckbohnen, Waldpilzen und Kartoffelschaum 1,5,6,d

Crème Brûlée mit Fruchtdekor 1,6,9

61.50 €

HENNY'S FRÜHLINGSMENÜS (4-GÄNGE)

MENÜ 4

Räucherlachsscheiben auf Kartoffelrösti mit Kavierschmand 3,5,6,e,g

Bärlauchsüppchen mit gebratenen Gambas 3,6,d

Gebratenes Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce auf Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin 1,5,6,d

Weiße Schokoladenmousse auf Erdbeerspiegel 1,6,9

69.50 €

MENÜ 5

Tagliata vom Rind (kurz gebr. Scheiben) mit Cherrytomaten, Karpernäpfeln und Rucola 1,6,9,11,e

Krustentiersüppchen mit Estragon 3,4,6,d

Geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce, Speckbohnen und Polenta 1,5,6,d

Karamellisierte Crêpes mit Mandarinenragout und Walnusseis 1,6,9,12

69.50 €

HENNY'S SOMMERMENÜS (3 GÄNGE)

MENÜ 1

Henny's Vorspeisevariation (ohne Sushi, tischmittig auf Platten serviert) 1,2,6,8,9,11,12,e
Gebratene Lammfilets mit Rosmarinjus auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin 1,5,6,d
Zabaglionecreme im Glas serviert mit frischen Früchten 1,6,9

62.50 €

MENÜ 2

Thunfischtatar und Avocadocrème auf Ciabattarösti 1,2,7,12,e,g
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Barolosauce und gebr. Pfifferlingen auf Kartoffelschaum 1,4,5,6,d
Mascarponecrème mit Erdbeerragout 1,6

64.50 €

HENNY'S SOMMERMENÜS (4 GÄNGE)

MENÜ 3

Parmaschinken auf Rucolasalat mit Feigen und Mango 1,(8.9),9,11,e
Pfifferlingssüppchen mit Speckstippe 6,d
Gebratenes Steinbeißerfilet mit Morchelsauce auf Spitzkohl a la crème auf Kartoffelschaum 1,2,6,d
Sorbetvariation mit saisonalen Früchten 1,g

61.00 €

MENÜ 4

Kalbscarpaccio mit Limonencrème und Frisée 1,9,11,e
Henny-Roll (Sushi) mit Wasabi-Mayo 2,3,6,7,12,e
Saltimbocca alla romana vom Kalb auf Pfifferlings-Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln 1,4,5,6
Limonentarte auf Ananascarpaccio und Himbeersorbet 1,6,9,g

69.50 €

HENNY'S HERBSTMENÜS (3 GÄNGE)

MENÜ 1

Aufgeschlagenes Kürbiscrèmesüppchen mit Kernen und Öl 6,d
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Barolosauce auf Waldpilzen und getrüffeltem Kartoffelschaum 1,4,5,6,d
Henny's Dessertvariation (tischmittig auf Platten serviert) 1,6,8,9,12

52.50 €

MENÜ 2

Gebackener Ziegenkäse mit Pflaumensauce auf Süßkartoffelpüree 1,3,(8.9),9,11,e
Gebratenes Doradenfilet mit Hummercrème auf Trüffelrisotto 1,2,3,6,d
Pralinenmousse mit Mandarinen-Amarettosauce 6,9,12,g

56.00 €

HENNY'S HERBSTMENÜS (4 GÄNGE)

MENÜ 3

Karamellisierter Kürbis mit Speckstreifen auf Feldsalat und Tête de Moine 1,6,9,11,e
Safranrisotto mit Lammfiletspitzen und gebackenem Rucola 6,d
Gebratenes Loup de Mer-Filet mit Morchelsauce auf grünem Spargel und Kartoffelpüree 1,2,6,d
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen und Walnusseis 1,6,8,9,12

72.50 €

MENÜ 4

Hirschcarpaccio mit schwarzen Walnüssen und Kürbis 1,6,9,11,e,f
Variation aus dem Meer (Jakobsmuscheln auf Spinat, Garnelen mit Asia Gemüse, Thunfisch auf Trüffelrisotto) 2,3,4,6,7,12,d
Gebratenes Kalbsfilet unter der Kräuterkruste mit Thymiansauce auf Steinpilzrisotto 1,6,d
Hausgemachter Schokoladen-Brownie auf Beerenkompott und Vanillesauce 1,6,8,9,12

79.50 €

HENNY'S WINTERMENÜS (3 GÄNGE)

MENÜ 1

Aufgeschlagenes Kürbiscrèmesüppchen mit Kernen und Öl 6,d
Geschmorte Entenkeule in Orangensauce mit Rotkohl, Cassiskirschen und Serviettenknödel 1,4,5,9d
Bratapfel mit Kompott und Vanillesauce 1,6

54.50 €

MENÜ 2

Trüffeltagliatelle mit frischem Alba-Trüffel in Butter und Parmesan 1,6,9,d
Gebratene Hirschmedaillons mit Kirschsauce auf Spitzkohl à la crème und Kartoffelkrapfen 1,5,6,9,d
Lebkuchenparfait auf Cassiskirschen 1,6,8,9,12

69.50 €

HENNY'S WINTERMENÜS (4 GÄNGE)

MENÜ 3

Hausgemachter Maronen-Chili-Cappuccino 6
Gnoccis auf Wildschweinragout und Preiselbeeren 1,4,9,d
Krosse halbe Ente mit Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelgratin und Apfelkompott 4,5,6,9,d
Geeister Kaiserschmarren mit Cassiskirschen 1,6,9

79.00 €

MENÜ 4

Duck-Roll mit Mangosauce 6,7,e
Aufgeschlagenes Kürbiscrèmesüppchen mit Kernen und Öl 6,d
Gänsebraten mit Rosinensauce, Rosenkohl in Speck, Rotkohl, Serviettenknödel und Apfelkompott 1,4,5,9,10,d
Gebratener Christstollen auf Walnußeis mit Beerenkompott 1,6,9,10

79.50 €

HENNY'S VEGETARISCHE MENÜS (4 GÄNGE)

MENÜ 1

Avocadotatar auf Kartoffelrösti und Trüffel-Crème fraîche 6,d

Weiße Tomatenconsommé mit Pinienkernen 1,4,5,9d

Hausgemachtes Steinpilzrisotto mit Rucola und Parmesan 1,6

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Beerenkompott und Vanilleeis 1,6,9

54.00 €

MENÜ 2

Italienische Burrata auf Rucolasalat mit geschmolzenen Kirschtomaten, Oliven und altem Balsamico 6,d

Kräuterschaumsüppchen mit Croûtons 1,4,5,9d

Hausgemachte Trüffeltagliatelle im Parmesannest, serviert mit frischen Alba-Trüffel 1,6

Mascarponecrème auf frischem Erdbeerragout 1,6

57.50 €

- 1 -

HENNY'S FINGERFOOD BUFFET KLASSISCH

€ 54.00 PRO PERSON

VORSPEISEN

Beef-Tatar mit Schnittlauch 7,11,12,e
Variation aus Maki und California Rolls mit Topping 2,3,5,6,7,9,e
Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce auf Pumpernickel 1,9,11,e
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Limonenöl 1,6,9,11,e

ZWISCHENGANG

Hausgemachtes Kartoffelsüppchen mit Croûtons 1,6

HAUPTGERICHTE

(bitte wählen Sie 3 Gerichte aus)

Gebratenes Dorschfilet mit Senfsauce auf Blattspinat 1,2,5,6,d
Geschmorte Rinderroulade mit Barolojus auf Speckbohnen 1,4,5,6,d
Henny's Spezial Burger mit Käse und Tomate 1,5,6,d
Black Pepper-Tuna auf knusprigem Kartoffelschaum (rare gebraten) 2,6,d
Penne mit Basilikum, Büffelmozzarella und pikanter Tomatensauce 1,d
Hausgemachtes Trüffelrisotto mit frischem Alba-Trüffel und Parmesan 6

DESSERT

(bitte wählen Sie 2 Gerichte aus)

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce 1,6
Mascarponecrème mit Beerenkompott 1,6
Dunkle Schokoladenmousse mit Vanillesauce 1,6,8,9,12
Crème brûlée mit Fruchtdekor 1,6,9

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.

Ergänzend am Nachmittag:
Kaffee und Kuchenangebot nach Absprache

- 2 -

HENNY'S FINGERFOOD BUFFET SPEZIAL

€ 69.00 PRO PERSON

VORSPEISEN

(bitte wählen Sie 5 Gerichte aus)

Tuna-Tatar mit Avocado auf Kartoffelrösti 7,12
Roastbeefröllchen mit Remouladensauce und Gurkensalat 1,a,e
Kleine Sushivariation 2,3,6,7,12,g
Räucherlachs mit Senf-Dillsauce auf Pumpernickel 2,11
Gebackene Garnele in Tempura mit Sweet-Chili-Dip 3,6
Beef-Tatar mit Schmand und Schnittlauch 7,11,12,e
Avocadotatar auf Kartoffelrösti mit Trüffelschmand 2,6
Hausgemachte Käsekrainer mit Honigsenfsauce auf Berglinsen 4,6,11,12,d

HAUPTGERICHTE

(bitte wählen Sie 4 Gerichte aus)

Clubsandwich mit Salat und Käse 1,6,e
Königsberger Klopse mit Kapernsauce auf Speckbohnen 1,5,6,d
Garnelen mit Aioli auf Ciabatta 1,6
Black Angus-Filet mit Barolosauce auf Selleriepüree 1,5,6
Tuna-Steak mit Teriyakisauce auf Wokgemüse 2,7,11
Steinpilzrisotto mit Rucola und Parmesan 6
Henny's Spezial Burger mit Käse und Tomate 1,5,6,d
Zanderfilet mit Morchelsauce auf Spitzkohl à la crème 1,5,6,d
Tagliatelle in Butter und Parmesan mit Trüffel 1,6,d

DESSERT

(bitte wählen Sie 3 Gerichte aus)

Zitrussorbet mit Wodka
Crème brûlée mit Fruchtdekor 1,6,9
Schokoladenmousse mit Beerenkompott 1,6,8,9,12
Hausgemachter Cheesecake mit Beerenkompott 1,6,9
Crêpes gefüllt mit Apfelmus dazu Vanillesauce 1,6,9
Hausgemachter Schokoladenbrownie mit Vanillesauce 1,6,8,9,12
Kleine Käsevariation mit Feigensenf 6

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.

Ergänzend am Nachmittag:
Kaffee und Kuchenangebot nach Absprache

- 3 -

HENNY'S BRUNCH BUFFET

€ 49.00 PRO PERSON

KALTE SPEISEN

Marmelade, Honig, ital. Aufschnittplatte und ital. Käseauswahl, 6
Auswahl an ofenfrischen Brötchen, Sauerteigbrot mit Tomatendip, 1
bunter Obstsalat, Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Basilikum, 6,e
geräucherter Lachs mit Senf-Dillsauce, kleine Sushi-Variation, 2,3,6,7,9,12
Vitello Tonnato, Roastbeef auf Pestokartoffelsalat 2,6,11,e

WARME SPEISEN

Frisch zubereitetes Rührei mit Speck und Schnittlauch 6

Hausgemachte Rinderroulade mit Speckbohnen und Kartoffelschaum 1,5,6,d

Gebratenes Dorschfilet mit Morchelsauce auf Spitzkohl à la crème und Kartoffelschaum 1,5,6,d

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce 1,6

Weiße Schokoladenmousse mit Erdbeerragout 1,6,8,9,12

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Orangen- & Apfelsaft

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 25 Personen möglich ist.

Ergänzend am Nachmittag:
Kaffee und Kuchenangebot nach Absprache

- 4 -

HENNY'S KLEINES BUFFET

€ 42.00 PRO PERSON

VORSPEISEN

Verschiedene Wurstspezialitäten mit Salaten und Dips 1,6,9,11,a,e,g
Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan 1,(8.9),11,e
Räucherlachsplatte mit Honig-Senf-Dillsauce 2,6,11,e
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und altem Balsamico 6
Sauerteigbrot mit Tomatendip 1

HAUPTGERICHT

Farfalle mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Pilzrahmsauce und Basilikum 1,6,d

DESSERT

Bunter Obstsalat mit Vanillequark 1,6
Mascarponecrème mit Erdbeerkompott 1,6

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 20 Personen möglich ist.

Ergänzend am Nachmittag:
Kaffee und Kuchenangebot nach Absprache

- 5 -

HENNY'S ART BUFFET

€ 44.00 PRO PERSON

VORSPEISEN

Vitello Tartufo 2,6,11,e

Sushi Variation aus Maki und California Rolls 2,3,6,7,9,12

Tunatatar auf Avocadosalat 2,3,6,7,9,12

Sauerteigbrot mit Tomatendip 1,e

HAUPTGERICHT

Hausgemachte Rinderroulade mit Speckbohnen und Kartoffelschaum 4,5,6,d

DESSERT

Crème Brûlée mit frischen Früchten 1,6,9

Hausgemachte Schokoladentarte mit Beerenkompott 1,6,8,9,12

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 20 Personen möglich ist.

Ergänzend am Nachmittag:
Kaffee und Kuchenangebot nach Absprache

- 6 -

HENNY'S ASIA BUFFET

€ 49.50 PRO PERSON

VORSPEISEN

Verschiedene hausgemachte Sushi-Spezialitäten 2,3,6,7,9,12

Marinierte Teriyakispieße 7,12

Edamame 12

Garnelensalat mit Glasnudeln, Zucchinistreifen und Cherrytomaten 3,6,e

Caesar Salad mit Parmesan und Croûtons 1,6,9,11,e

Sauerteigbrot mit Tomatendip e

HAUPTGERICHT

Rindergeschnetzeltes mit asiatischem Wokgemüse und Wasabi-Püree 1,6,7,12

DESSERT

Crème Brûlée von der Kokosmilch 1,6,9

Helle und dunkle Profiteroles 1

Kleine Käsevariation mit Feigensenf 6

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.

Ergänzend am Nachmittag:
Kaffee und Kuchenangebot nach Absprache

- 7 -

HENNY'S GRILL BUFFET

€ 55.00 PRO PERSON

VORSPEISEN

Verschiedene Gemüsesticks mit Kräuterquark 6,e

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto 6,(8.9),e

Verschiedene Salate (Gurken-, Kartoffel- & Nudelsalat) mit mehreren Dips 1,6,9,12,a,e

Hausgemachte Antipasti e

Sauerteigbrot mit Tomatendip 1,e

HAUPTGERICHTE

Verschieden marinierte Steaks: kleine Rumpsteaks, Putenfilet und Schweinenacken

Garnelenspieße mit Gemüse 3

Gebratene Lachsfilet 1

Auswahl an kleinen Würsten 1

Dazu verschiedene Saucen und Beilagen:
Aioli Dip, Barbecue- und Kräutersauce, Bohnen, Ratatouille-Gemüse,
Rosmarinkartoffeln und Pommes Frites 6,11,12,a,e,g

DESSERT

Frischer Obstsalat g

Käse-Variation mit Feigensenf 6

Hausgemachter Cheesecake mit Fruchtkompott 1,6,9

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 25 Personen möglich ist.

Ergänzend am Nachmittag:
Kaffee und Kuchenangebot nach Absprache

- 8 -

HENNY'S KLASSIKER BUFFET

€ 69.00 PRO PERSON

VORSPEISEN

Variation unserer Wurstspezialitäten mit verschiedenen Dips 6,11,a,g

Variation unserer Japanischen Sushispezialitäten mit Teriyakisauce 2,3,6,7,9,12

Vitello Tartufo 2,6,11,e

Thunfischtatar mit Avocado 7,12,e

Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesan 1,(8.9),11,e

Gurkensalat in Rahm a,e

Sauerteigbrot mit Tomatendip 1,e

SUPPE

Aufgeschlagene Hummercrèmesuppe mit Estragon 3,4,5,d

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Barolosauce, gebratenen Steinpilzen und Selleriepüree 1,5,6,d

Gebratenes Zanderfilet mit Morchelsauce auf Spitzkohl a la crème und Kartoffelschaum 1,5,6,d

DESSERT

Schokoladentarte mit Kirschkompott 1,6,8,9,12

Helle und dunkle Profiteroles 1

Französisch-Italienische Käsevariation mit Feigensenf 6

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.

Ergänzend am Nachmittag:
Kaffee und Kuchenangebot nach Absprache

- 9 -

HENNY'S SPEZIAL BUFFET

€ 72.50 PRO PERSON

VORSPEISEN

Auswahl unserer japanischen Sushi-Spezialitäten 2,3,6,7,9,12
Verschiedene Wurstspezialitäten 6,11,a,g
Tomate-Mozzarella mit Basilikum 6
Roastbeef auf Kartoffelsalat e
Räucherlachsplatte mit Senf-Dill-Sauce 11
Rucolasalat mit Pinienkernen und frischem Parmesan 1,(8.9),11,e
Gambas-Zucchinisalat mit Cherrytomaten 3,6,e
Sauerteigbrot mit Tomatendip 1,e

SUPPE

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit gebratenen Gambas 3,6

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet Wellington mit Sauce Béarnaise, Speckbohnen und Kartoffelpüree 5,6,d

Gebratenes Dorschfilet auf grünem Spargel mit knusprigem Kartoffelschaum 1,6

DESSERT

Mascarponecrème mit Erdbeerkompott 1,6
Hausgemachter Cheesecake mit Blaubeertopping 1,6,9
Helle und dunkle Profiterols 1
Französisch-Italienische Käseplatte 6

Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Buffet erst ab 30 Personen möglich ist.

Ergänzend am Nachmittag:
Kaffee und Kuchenangebot nach Absprache

HENNY'S TAGUNGEN UND SEMINARE

Unsere Veranstaltungsräume eignen sich auch hervorragend für Tagungen und Seminare. Wir bieten Tagungspauschalen ab einer Teilnehmerzahl von 20 Personen an. Bei einer geringeren Teilnehmerzahl berechnen wir zusätzlich eine Raummiete.

Einen Full-HD Beamer mit VGA- und HDMI-Eingang sowie eine Leinwand (199 cm x 112 cm) stellen wir Ihnen für 145.00 € zur Verfügung.

Ein Flipchart mit Papier und Stiften stellen wir Ihnen für 25.00 € auf.

HENNY'S
TAGUNGSPAUSCHALEN

MITTAGESSEN, KAFFEEPAUSEN & WAHLWEISE ABENDESSEN

- 1 -

Kaffeepause mit Kaffee und Tee

Mittagessen im Veranstaltungsraum oder im Henny's Restaurantbereich
2-Gang Menü (nach Absprache)

Kaffeepause mit Kaffee und Tee

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke sind während der ganzen Tagung inklusive (max. 4 Stunden)

54.00 € pro Person

- 2 -

Wie oben, aber mit 3-Gang-Menü am Abend (nach Absprache)

75.00 € pro Person

- 3 -

Wie oben, aber mit 4-Gang-Menü am Abend (nach Absprache)

84.00 € pro Person

HENNY'S CATERING-PARTYSERVICE

Sollten Sie Ihre Veranstaltung nicht im HENNY's ausrichten wollen, bieten wir Ihnen gerne unseren Catering Service an. Die folgenden Seiten sollen Ihnen einen Überblick über die Vorteile eines Caterings durch unser Haus geben. Unsere Menü- und Buffetangebote haben Sie bereits kennen gelernt. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü oder Buffet nach Ihren Vorstellungen und den Möglichkeiten am Veranstaltungsort zusammen.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen zusätzlich ein Küchenteam bereit und kochen in Ihrem Hause oder Ihrem individuellen Veranstaltungsort - so sind Sie unser Gast an Ihrem eigenen Tisch. Unsere Buffetangebote servieren wir Ihnen ab einer Anzahl von 20 Personen. Unter dieser Personenzahl bieten wir Ihnen ein stilvolles Tischbuffet an. Des Weiteren ist eine Preisliste angefügt, auf der Sie alle eventuell benötigten Materialien aufgelistet finden. Selbstverständlich stellen wir Ihnen die für Ihre Wünsche anfallenden Kosten an Leihartikeln detailliert in einem Angebot zusammen.

Darüber hinaus stehen wir Ihnen vorab bei einer persönlichen Absprache bei der Auswahl des Aperitifs, begleitender Weine, einem abrundenden Digestif und der Dekoration hilfreich zur Seite. Ihre Feier soll Ihre ganz persönliche Note bekommen.

Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von zur Zeit 7% auf Speisen (Waren) und 19% auf Getränke, Ausstattung und Personal (Dienstleistungen). Sobald Sie ein Komplett-Catering mit Personal bei uns buchen sind wir verpflichtet auf alle Leistungen 19% MwSt. zu berechnen, da wir Ihnen eine Dienstleistung verkaufen.

PORZELLAN		pro Stück
Brotteller	16 cm	0,80 €
Vorspeisen- und Dessertteller	27 cm	0,90 €
Speiseteller	31 cm	1,20 €
Tiefer Teller	27 cm	1,20 €
Pastateller	29 cm	1,20 €
Suppentasse mit Untertasse		1,80 €
Kaffeetasse mit Untersatz		2,20 €
Salz- und Pfefferstreuer im Set		3,30 €
Milchkännchen und Zuckerdose im Set		4,00 €
Aschenbecher		2,80 €

BESTECKE	pro Stück
Menümesser	1,20 €
Menügabel	1,20 €
Menülöffel	1,20 €
Kuchengabel	1,20 €
Kaffeelöffel	1,20 €
Dessertlöffel	1,20 €
Brotmesser	1,20 €

GLÄSER	pro Stück
Wasserglas	1,50 €
Wassertumbler	1,50 €
Weißweinglas	1,50 €
Rotweinglas	2,00 €
Sektglas	2,00 €
Champagnerglas	2,50 €
Longdrinkglas	2,00 €
Whiskeytumbler	1,80 €
Grappaglas	1,80 €
Schnapsglas	1,80 €
Bierglas	1,80 €
Weizenbierglas	1,80 €

SERVICEBEDARF ALLGEMEIN

		pro Stück
runden Tablett (schwarz)	ø 40 cm	3,50 €
Platzteller	ø 31 cm, silbern	3,50 €
Sauciere		3,00 €
Sekt-/Weinkühler		6,50 €
Thermoskanne	1,5 l	6,50 €
Chafing-Dish		35,00 €
Tischdecke		15,00 €
Serviette Stoff		4,50 €
Serviette Papier		2,00 €
Glas für Teelicht		3,00 €
große Teelichter	12 Stk., 6 cm	14,50 €
Kerzenleuchter (3-armig)	22 cm hoch	6,50 €
großer Kerzenleuchter (5-armig)	100 cm hoch	35,00 €
Kerze für Kerzenleuchter		1,20 €
Laternen weiß	36 cm hoch	25,00 €
Windaschenbecher		3,50 €
Standaschenbecher		35,00 €
Standmülleimer		28,00 €

TISCHE UND STÜHLE

		pro Stück
Tisch rund	ø 150 cm	35,00 €
Tisch rund	ø 180 cm	45,00 €
Tisch rund	ø 200 cm	55,00 €
Tisch rechteckig	80 x 180 cm	30,00 €
Tisch rechteckig	80 x 220 cm	40,00 €
Holzklappstuhl		7,50 €
Sitzkissen, crèmefarben		3,50 €
Holzstuhl mit Ledersitz		14,00 €
Set zwei Bierbänke & Tisch		35,00 €
Hussenset für zwei Bierbänke & Tisch, weiß		60,00 €
Stehtisch		25,00 €
Stehtischhusse, weiss oder schwarz		30,00 €

MOBILIAR

		pro Stück
Getränkekühlschrank	klein	75,00 €
Getränkekühlschrank	groß	95,00 €
Heizstrahler (Gas)		105,00 €
Propangasflasche	11 kg	85,00 €
Riesenschirm mit Fuß, rund	ø 3,50 m	95,00 €
Riesenschirm mit Fuß, eckig	3 x 3 m	125,00 €
Garderobe mit 25 Bügeln		65,00 €
Bierbartheke		nach Absprache
Festzelte		nach Absprache
Tanzfläche		nach Absprache

TRANSPORTABLE KÜCHEN

		pro Stück
Kaffeemaschine	200 Tassen/Std.	135,00 €
Kaffeefilter	50 Stk.	6,00 €
Elektro-1-Plattenkocher		65,00 €
Elektro-2-Plattenkocher		95,00 €
Tiefkühltruhe		95,00 €
Bankettwagen, 1-türig		160,00 €
Elektro Self Cooking-Station	klein	550,00 €
Elektro Self Cooking-Station	groß	995,00 €
Doppelfriteuse		160,00 €
Salamander		120,00 €
Tellerwärmer		120,00 €

PERSONAL

	pro Stunde
Servicekraft	65,00 €
Koch	65,00 €
Aufbauhelfer, Spüler	50,00 €
Veranstaltungsleiter	90,00 €
Küchenchef	90,00 €
Barkeeper	65,00 €

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

1 Weizen / 2 Fisch / 3 Krebstiere / 4 Schwefeldioxide und Sulfite / 5 Sellerie / 6 Milch und Laktose
7 Sesamsamen / 8 Mandeln / 8.2 Walnüsse / 8.9 Pinie / 9 Eier / 10 Lupinen / 11 Senf / 12 Soja
a Farbstoff / d Geschmacksverstärker / e geschwefelt / g gewachst / h Süßungsmittel/Phenylalanin
i Phosphat / j coffeinhaltig / k chininhaltig