

7. Süßspeisen / Nachtisch

- hausgemachte Zitronenspeise (nicht im Hochsommer)
- hausgemachte Schokospeise
- hausgemachte Erdbeerspeise
- hausgemachter Obstsalat
- gefüllte Birnen / Pfirsiche mit feiner Frischkäsezimtfüllung
- hausgemachte Götterspeise mit Vanillesoße (rot, gelb oder grün)
- hausgemachte Rote Grütze mit Früchten und Vanillesoße
- hausgemachtes Tiramisu
- Herrencreme – hausgemacht
- Vanille – Kirsch – Speise mit Eierlikör
- Kartoffelpuffer mit Apfelmus (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- hausgemachte Erdbeerknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- hausgemachte Kirschknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- hausgemachte Mirabellenknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- hausgemachte Pflaumenknödel (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)
- Eis (Saison und nur für den Verzehr im Kartoffel – Gasthaus)

8. Hausschlachtespezialitäten

- Rotwurst
- Leberwurst
- Wellfleisch
- Schmalz
- Gehacktes mit Zwiebeln und Knoblauch
- frische Bratwurst
- Wurstsuppe

- Brokkoli



- Blumenkohl mit holl. Soße
- Blumenkohl mit Sauce Bernaise
- Spargelgemüse (Saison)
- Stangenspargel mit brauner Butter (Saison)
- Stangenspargel mit Sauce Hollandaise (Saison)
- Schwarzwurzelgemüse mit brauner Butter
- Rahmchampignons
- Rahmpfifferlinge
- Waldpilze in Sahnesoße
- gemischte Gemüsepfanne (Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Brokkoli, Rosenkohl, Prinzessbohnen)

9. Sättigungsbeilagen

- Salzkartoffeln
- hausgemachtes Kartoffelpüree
- Bratkartoffeln
- Thüringer Klöße
- Semmelknödel
- Schupfnudeln aus Kartoffelteig
- Reis mit Gemüse oder pur
- Wildreis
- Butterspätzle
- Erbspüree
- Kartoffelauflauf
- Kartoffelkrokette
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelbällchen
- Gnocchis (ital. Kartoffelnudeln)



10. Vegetarische Gerichte

- Backkartoffeln mit hausgemachtem Sauerrahm und/oder Tzazikiquark
- Riesenchampignons vegetarisch gefüllt
- Waldpilzgulasch
- Kartoffelauflauf „Gärtnerinnenart“

- rheinischer Kartoffelsalat
- Tortellinisalat
- Reissalat
- Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
- Tomaten – Mozzarella Platte
- Tomaten – Mozzarella Spieße mit Oliven

12. Kalte Platten / Gerichte

- a. Tatar (nur im Kartoffel – Gasthaus)
- b. Gehacktesigel mit Zwiebeln
- c. Käseplatte
- d. Platte von gefüllten Eiern und Räucherlachs
- e. Fischplatte (Schillerlocken, Heilbutt, Forellenfilets)
- f. Lachsforelle – kalt geräuchert
- g. bunte Schinken- / Salamiplatte
- h. Seranoschinken auf Honigmelone
- i. Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich
- j. Bratenplatte (Schweinebraten, Kasslerbraten, Rinderbraten kalt)
- k. Antipasti (Platte mit ital. Vorspeisen)



13. Kleinigkeiten

- l. Würzfleisch (vom Schwein)
- m. Ragout fin (vom Kalb)
- n. Canapees
- o. Partybouletten bunt garniert
- p. Soleier
- q. Speckkuchen nach Hausfrauenart
- r. gefüllte Eier / Lachsrollchen
- s. Spargel – Schinkenrollchen (Saison)
- t. Käsespieße
- u. Bruschetta (nur für Verzehr im Kartoffel-Gasthaus)
- v. Toast „Hawaii“ (nur für Verzehr im Kartoffel-Gasthaus)
- w. Russischer Toast mit gekochtem Ei, Zwiebeln und Kaviar (nur für Verzehr im Kartoffel-Gasthaus)



Name:

Anschrift:

Ort der Anlieferung:

Uhrzeit der Anlieferung:

Anlass:

Personenzahl:

Vereinbarungen zum Leergut:

Pauschale für die Reinigung des Leergutes:

Sonstiges:

Voraussichtlicher Preis:

Anlieferungspauschale:

Unterschriften:

.....
Auftraggeber

.....
Auftragnehmer

Bestandteile der Lieferung:

Hinweise zum Bufett außer Haus

- stellen Sie sich aus unserem Angebot Ihr Bufett zusammen
- nennen Sie uns bitte die wirkliche Teilnehmerzahl (darunter Kinder)
- wir beraten Sie bei der Zusammenstellung des Bufetts und überschlagen die für die Teilnehmerzahl erforderliche Menge und den Preis. Dieser liegt erfahrungsgemäß für ein Komplettbuffet zwischen 16,00 bis 20,00 € pro Erwachsener Person. Teillieferungen sind im Preis in der Regel entsprechend geringer. Dazu kommt die gesetzliche Mehrwertsteuer.
- für Butter, Brot und Baguette sorgen Sie bitte selber nach Ihren Wünschen
- bitte teilen Sie uns mit, ob Sie die gelieferten Speisen auf ein Bufett stellen wollen, oder direkt auf die gedeckte Tafel (weil unterschiedliche Art der Anlieferung)
- brauchen Sie noch Hilfsmittel von uns, z.B. Tischwäsche, Besteck, etc. Wir können auch damit dienen.
Bitte beachten Sie, dass das von uns gelieferte Leergut vollständig an uns zurück geht. Fehlendes Leergut müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.
- die Rechnungslegung erfolgt schriftlich, Sie bezahlen bitte bar beim Fahrer, oder per Überweisung
- bitte lassen Sie uns wissen, ob Sie mit unseren Leistungen zufrieden waren
- bitte beachten Sie, dass nur die Lieferung des Bufetts der 7%-igen Mehrwertsteuer unterliegt. Sobald Geschirr mitgeliefert wird, oder Sie eine andere Dienstleistung von uns wünschen, kommt der 19%-ige Mehrwertsteuersatz zur Anwendung

Waren Sie mit dem Bufett zufrieden?

Hinweise, Anregungen, Kritiken zu Bufett:

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Aussuchen und guten Appetit beim Essen.

Herzlichst

H. Hahn
Geschäftsführerin