

**Für die schönen Tage im Leben...**



**Catering – Genuss der begeistert**

Beliebte Buffets und Speisen oder individuell nach Ihren eigenen Wünschen



**Essen ist immer auch eine Botschaft**

Wir machen aus Ihrem Anlass ein unvergesslich schönes Event

# Editorial



Liebe Kundinnen und Kunden,

in der neuen Ausgabe unseres Party- und Event-Catering Katalogs stehen regionale Spezialitäten ganz im Fokus.

Nachfolgend haben wir wieder eine Auswahl der beliebtesten Buffets und Speisen zusammengestellt. Sie haben aber selbstverständlich die Möglichkeit, Ihr Buffet nach Ihren eigenen Wünschen selbst zu kreieren oder unsere vorgeschlagenen Buffets zu variieren. Vereinbaren Sie einfach einen Termin.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!



# Inhalt

Editorial	2
Guten Tag!	3

## FEINSCHMECKER HIGHLIGHTS

Festliches Buffet	4
Exklusives Buffet	5
Spezialitätenbuffet	6

## LÄNDER BUFFETS

Schwäbisches Buffet	7
Italienisches Buffet	8
Buffet Toscana	9
Bayrisches Buffet	10

## LANDHAUS RUSTIKAL

Pfannen-Buffet	11
Traditionelles Buffet	12
Ländliches Buffet	13
Westerwälder Buffet	14

## GAUMENSCHMAUS BUFFETS

Grillbuffet	15
Barbecue Buffet	16

## BRUNCH & KALTE BUFFETS

Kaltes Buffet »Großmutter«	17
Kaltes Buffet »Rustikal«	18
Kaltes Buffet »Das Anspruchsvolle«	19
Brunch Buffet	20

## CANAPÉS & FINGERFOOD

Fingerfood Buffet	21
Fingerfood mit Suppe	22
Fingerfood Kombinationen	23
Canapés	24

## DESSERTS

Feine Dessert Variationen	25
Käse zum Nachtisch	25

## SERVICE

Personalservice	26
Geschäftsbedingungen	26
Fragen & Antworten	27
Anlieferung	27
Preisauszeichnung	28



**Guten Tag!**

Sie als Gastgeber möchten dass Ihre Gäste zufrieden sind?  
Dann haben Sie hier und jetzt die richtige Entscheidung getroffen. Wir helfen Ihnen,  
dass Ihr Fest zum Erlebnis wird!

Wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl der Menü- und Buffetvorschläge unseres  
Partyservices überreichen zu dürfen und hoffen, Ihren Geschmack zu treffen. Sollten  
Sie weitere Fragen oder Wünsche für Ihr Fest haben, sprechen Sie uns an.

Unsere Karte ist gültig ab **01.04.2021**. Sämtliche vorhergehende Karten  
verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Unsere Buffets können Sie wie jeweils angegeben  
ab 30 Personen bestellen.

Ihr Team vom Restaurant Texelhof



## FESTLICHES BUFFET

Für festliche Anlässe

### GEFLÜGELVARIATION:

Putenfilet auf Obst  
Hähnchenbrust in Buttermandeln  
Gegrillte Hähnchenkeulen; Chicken Wings; Putenmedaillons mit Sesam

### KALTE BRATENVARIATION:

Kleine Schnitzelchen; Minihackbällchen  
Gegrillter Schweinerücken; Schinkenröllchen mit Spargel,  
Parmaschinken mit Melonenschiffchen; Gefüllte Eier,  
Sauce Remoulade

### FISCHVARIATION:

Geräucherte Forellenfilets; Gravedlachs; Räucherlachs,  
Makrelenfilet; Gegrillte Scampi

### FEINE DIPSAUCEN:

Sahnemeerrettich; Aiolidip; Remoulade  
Brotauswahl

### SALATBUFFET:

Vegetarischer Kartoffelsalat; Krautsalat; Nudelsalat; Waldorfsalat  
Gemischter grüner Salat mit Croûtons

### WARME GERICHTE:

Schweinemedallions mit Apfelstücken in Calvadoscrème, dazu Kartoffelgratin  
Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle  
bunte Gemüseplatte

### DESSERT:

Schwarzwälder Kirschcrème mit Sahnesauce  
Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu viel garniertes Obst  
Brotauswahl

## Info & Preise

ab 30 Personen

**37,50 €** inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.



## Info & Preise

ab 30 Personen

**45,50 €** inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.

## Exklusives Buffet

Für festliche Anlässe

### VORSPEISEN:

Antipastivariation mit gegrillten Auberginen und Zucchini, eingelegte Oliven, Champignonköpfe und Cockailtomaten gefüllt mit Frischkäse rote und grüne Pepperoni

Fischvariation von Räucherlachs, Gravedlachs, Forellenfilet  
Sahnemeerrettich & Preiselbeersahne  
Shrimpscocktail, Garnelenspieße

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Honigmelone mit Seranoschinken  
verschiedene Blattsalate mit 2 hausgemachten Dressings und gemischtes Baguette

### WARME GERICHTE:

Filetsteak vom Rind, frisch gegrillt mit Kräuterbutter & Pfeffersauce  
Lachsfilet auf Blattspinat und Champagnersauce  
Schweinefiletmedaillons "Hubertus" mit gebratenen Waldpilzen und Sauce Bernaise

### Beilagen:

gelbe Tagliatelle, Basmati-Reis, Nusskartoffeln, Rösti-Taler,  
Broccoliröschen mit Mandelbutter, Böhnchen im Speckmantel, Blattspinat

### DESSERT:

Campari-Orangencreme  
Creme brulée  
Panna Cotta mit Dessertkirschen

### Zu späterer Stunde:

Internationale Käsevariation mit Obst garniert, dazu verschiedene Sorten Baguette

## Spezialitätenbuffet

Für die schönen Tage im Leben



### Vorspeisen:

frische Champignons gefüllt mit Kräutercreme  
Lachsrollchen gefüllt mit Preiselbeersahne Garnelenspieße  
auf Ananassockel Bauernsalat im Tortelett  
Feldsalat mit Croûtons & Essig-Öl Dressing

### Warme Gerichte:

argentinische Rindersteaks mit Pfefferrahmsauce  
Putenmedaillons mit gerösteten Champignons gegrilltes  
Zanderfilet mit Zitronenbutter

### Beilagen:

Schwenkkartoffeln, Butterspätzle, Basmati-Wildreismischung  
Böhnchen im Speckmantel,  
Blumenkohl, Broccoli, Sauce Hollandaise

### Dessert:

Vanillecreme  
gebackene Apfelringe mit Zimthong Mousse au chocolat

### Zu späterer Stunde:

Käsevariation mit Obst garniert, dazu Brot, Partybrötchen  
und Butter

## Info & Preise

ab 30 Personen

**39,50 €** inkl. MwSt.

**Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.**

## Schwäbisches Buffet

Für die schönen Tage im Leben



### Suppe:

Schwäbisches Maultaschensüpple

### Kalte Variation:

Badischer Wurstsalat

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Speck

Schwäbisches Vespermett (Schwarzwälder Schinken, Landjäger)

geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich

frische bunte Salate mit Vinaigrette

gemischter Brotkorb mit Laugenbrezeln und Butter

### Warme Variation:

Schweinefiletmedaillons mit frischer Champignonrahmsauce

gefüllte Kalbsbrust mit Kräuterbrät

Kartoffelklöße, Butterspätzle

### Dessert:

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Beerengrütze mit Vanillesauce

Käseauswahl mit verschiedenen Sorten Brot

## Info & Preise

ab 30 Personen

**31,50 €** inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.



## ITALIENISCHES BUFFET

Im Süden zu Hause

### Vorspeisen:

eingelegte Oliven mit Schafskäse, Peperoni, Auberginen  
gegrillte Paprika mit Zwiebeln, Zucchini  
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kräutern)  
Insalata Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)  
Mailänder Kartoffelsalat mit Tomaten und Schinken  
Pastasalat "Mediterranea"  
gemischter italienischer Salat mit Schinken und Käse

### Bunter Brotkorb:

Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen und Ciabatta

### Dipsaucen:

Sauce Aioli, Basilikumpesto

### Warme Gerichte:

Ital. Schnitzel "milanese" mit Tomaten-Basilikumsauce  
Involtini vom Hähnchen mit Paprika und Schafskäse gefüllt, dazu  
Kräutergnocchi  
Tagliatelle mit Kräutern  
bunte Gemüseplatte mit Zucchini, Broccoli und Paprika

### DESSERT:

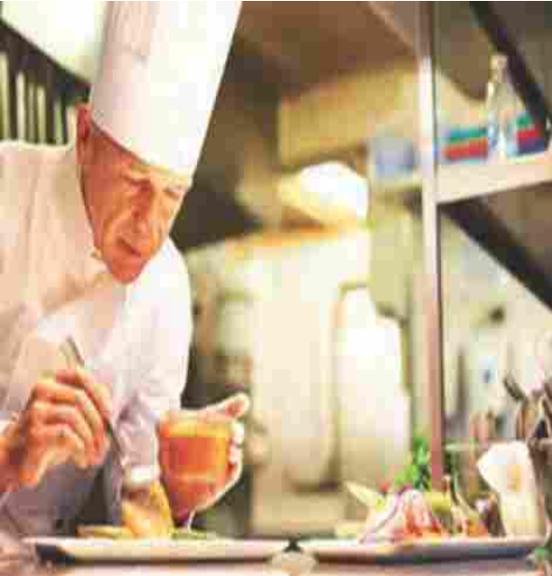
Cappuccinocreame mit Vanillesauce  
Käsevariation mit Obst garniert und Brotauswahl

## Info & Preise

ab 30 Personen

**32,50 €** inkl. MwSt.

**Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.**



## Info & Preise

ab 30 Personen

**37,90 €** inkl. MwSt.

**Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.**

## BUFFET TOSCANA

Im Süden zu Hause

### Vorspeisen:

eingelegte Oliven mit Schafskäse

Peperoni, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Zucchini

gefüllte Peperoni mit Frischkäse

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kräutern)

Insalata Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)

Carpaccio vom Parma-Schinken

Mailänder Kartoffelsalat und Pastasalat

gemischter ital. Salat mit Schinken und Käse

Fischauswahl ( Räucherlachs, Forellenfilet, Garnelenspieße) mit

Sahnemeerrettich

### Bunter Brotkorb:

verschiedene Sorten Partybrötchen und Baguette

### Warme Gerichte:

Toscanischer Schweinebraten mit Oliven-Rosmarinfüllung an kräftiger

Chianti-Sauce, dazu Kartoffelgratin

Picata Milanese vom Hühnchen mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu

Kräuterspaghetti

mediterrane Gemüseplatte

Tortelloni mit Ricotta gefüllt

### Dessert:

Panna Cotta mit Fruchtsauce im Gläschen

Espresso-Creme mit Vanillesauce im Gläschen

Käsevariation mit Obst garniert, dazu Baguette



## Info & Preise

ab 30 Personen

**30,50 €** inkl. MwSt.

**Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.**

## BAYRISCHES BUFFET

Deftig, bajuwarisch schlemmen

### VORSPEISEN:

Schinkenrollen, Leberkas, kalter Braten,  
Minifleischpflanzerl, Minischnitzel,  
Schinkenspeck, Landjäger, Radi

### SALATE:

Rettichsalat, Wurstsalat  
Kartoffelsalat Weißkrautsalat

### BUNTER BROTKORB:

Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen  
Bauernbrot und Laugengebäck  
verschiedene Dip-Saucen und Butter

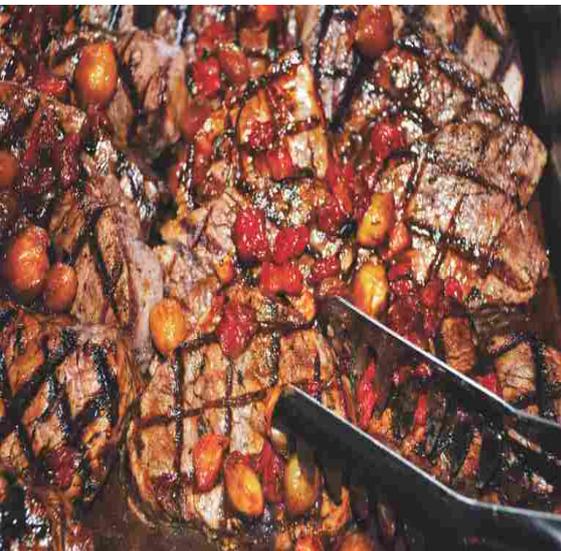
### WARME GERICHTE:

Müncher Weißwürschtel mit süßem Senf  
Bierfleisch vom Rind mit Semmelknödel  
deftiger Schweinsbraten mit Malzsauce  
Sauerkraut und Rotkraut

### DESSERT:

Originale Bayrisch Creme mit Früchten und Vanillesauce Rustikales  
Käsebrett mit hausgemachtem Obatzter  
Brotauswahl

## UNSER PFANNEN-BUFFET



### Warme Gerichte:

Italienische Nudelpfanne mit Bandnudeln, Lachs und Broccoli in Rahm

"Steakhouse Pfanne" kleine Steaklets mit Kidneybohnen, grüne Bohnen und Paprika, pikant gewürzt

"Peking Pfanne" Putenbruststreifen mit Ananas und frischer Paprika in feiner süß-saurer Sauce

### Salate:

Tomatensalat, Karottensalat, Krautsalat,

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Melone mit Landschinken

verschiedene grüne Salate mit Joghurt,-und Kräuterdressing

### Beilagen:

Patna-Reis, Country Potatoes

### Dessert:

Bunte Obstplatte

Mousse au chocolat



## Info & Preise

ab 30 Personen

**30,50 €** inkl. MwSt.

**Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.**

## TRADITIONELLES BUFFET



### Kalte Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella Platte mit fr. Basilikum

Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Honigmelone mit Parmaschinken

Brotauswahl

### Suppe:

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

### Warme Gerichte:

Schweinefiletmedaillons "Försterin" mit Champignonrahmsauce

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Rinderschmorbraten in feiner Sauce

### Beilagen:

Kartoffelgratin, Butterspätzle,

Kartoffelknödel, Rosenkohl "Großmutter Art" Erbsen-Möhren

Gemüse Blumenkohlröschen, dazu Sauce Hollandaise

### Salate:

Feldsalat mit Croûtons

Vierjahreszeitensalat mit Joghurt,-und Essig-Öl Dressing

Brotauswahl

### Dessert:

frischer Obstsalat mit Vanillesauce Mousse au chocolat

## Info & Preise

ab 30 Personen

**32,50 €** inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.



## LÄNDLICHES BUFFET

### Salate:

Bauernsalat  
Weißkrautsalat  
Farmersalat  
Vierjahreszeitensalat mit Joghurtdressing  
Brotauswahl

### Warme Gerichte:

Schweinefiletmedaillons "Försterin" mit Champignonrahmsauce  
Spießbraten pikant gefüllt  
kleine Schnitzel von Schwein und Pute mit Rahmsauce

### Beilagen:

Bratkartoffeln, Kroketten, Butterspätzle  
Broccoli überbacken, Bohnenröllchen  
Erbsen und Möhren mit Sauce Hollandaise

### DESSERT:

Obstsalat mit Vanillesauce  
Rote Grütze

## Info & Preise

ab 30 Personen

**27,50 €** inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.



## WESTERWÄLDER BUFFET

### Warme Gerichte:

gegrillte Spanferkelkeule mit Knoblauchsauce  
kleine Schweinshaxen  
Rindersaftgulasch  
Dibbekuche mit Apfelmus

### Beilagen:

Bratkartoffeln, Kartoffelklöße  
Bohngemüse, Rotkohl

### Salat:

Krautsalat  
gemischter grüner Salat mit Joghurtdressing

### Dessert:

Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Vanillepudding mit Himbeersirup

### Kleiner Snack:

Käseauswahl mit Obst garniert  
frisches Zwiebelmett  
gemischtes Baguette

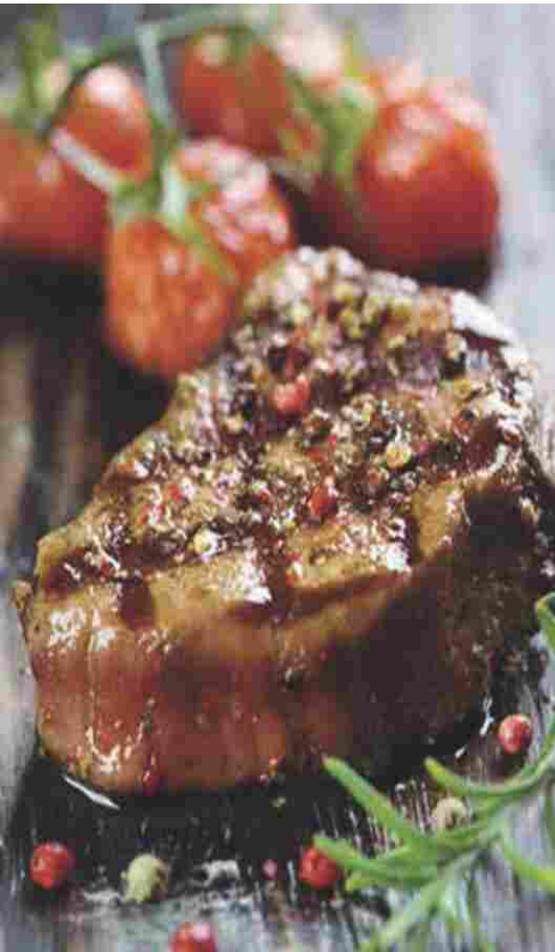
## Info & Preise

ab 30 Personen

**28,50 €** inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.

## GRILLBUFFET



### Kalte Speisen:

Tomaten-Mozzarella Platte mit fr. Basilikum  
Melone mit Seranoschinken  
Rohkostplatte  
gemischter grüner Salat, dazu 2 verschiedene Dressings  
Partybrötchen, Baguette

### Frisch vom Grill:

argentinische Rindersteaks  
Schweinerückensteaks, mariniert  
Putenspieß "Budapest" (mit Paprika)  
Bratwurst "Thüringer Art"  
Rindswurst

### Dips:

Aiolidip, Senf, Kräuterbutter

### Beilagen:

Ofenkartoffel mit Kräuterdip Country Potatoes  
hausgemachter Kartoffelsalat Aiolidip, Senf,  
Kräuterbutter

### DESSERT:

Tiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce

## Info & Preise

ab 30 Personen

**30,50 €** inkl. MwSt.

Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.

## BARBECUE-BUFFET



### Kalte Speisen:

Antipastiauswahl bestehend aus:

- gegrillte Zucchini
- gegrillte Aubergine
- gefüllte Champignons
- gefüllte Oliven
- gefüllte Peperoni
- Tomate-Mozzarella mit fr. Basilikum
- Melone mit Landrauchschinken

### SALATE:

- Tortellinisalat mit fr. Schnittlauch
- Hirtensalat mit Schafskäse
- gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten und Vinaigrette
- Baguettes

### Warme Speisen:

- argentinische Rindersteaks
- Lammscheiben aus der Keule
- Hähnchenbrustfilet
- Scampispieße

### Dips:

- Aiolidip, Barbecuedip, Kräuterquark

### Beilagen:

- Rosmarienkartoffeln
- Country Potatoes
- mediterranes Grillgemüse

### DESSERT:

- Panna Cotta mit Himbeermark
- frischer Obstsalat mit Vanillesauce

## Info & Preise

ab 30 Personen

**35,50 €** inkl. MwSt.

**Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.**



## OMA´S KALTES BUFFET



hausgemachte Partyfrikadellen

gefülltes Ei

Schinkenröllchen

Schwarzwälder Schinken

gewürzter Schweinebraten

Mettbällchen mit Zwiebeln garniert

Hähnchenmedaillons

Käseauswahl

Geflügelsalat "Hawaii"

hausgemachter Nudelsalat

ofenfrisches Brot und Butter

### Info & Preise

ab 30 Personen

**20,50 €** inkl. MwSt.



## KALTES RUSTIKALES BUFFET

kleine Frikadellen mit Cornichons

gemischte Schinkenplatte, fein garniert

gebratene Hähnchenkeulen

kleine panierte Schnitzel

Kasserrücken

Matjesfilet "Lord Nelson"

gemischte Räucherfischplatte

Käsespezialitäten

hausgemachter Kartoffelsalat

hausgemachter Tortellinisalat

Krautsalat

gemischte Brot,- und Brötchenspezialitäten



### Info & Preise

ab 30 Personen

**24,50 €** inkl. MwSt.

## UNSER "KALTES" FÜR ANSPRUCHSVOLLE



Roastbeef vom Angus-Rind rosa gebraten

Schweinerücken mit Kräutern mariniert

geräucherte Pouladenbrust mit Waldorfsalat

Schweinelendchen mit Obst fein garniert

Schinkenröllchen mit Gemüsesalat gefüllt

gefüllte Tomaten mit Fleischsalat

Cantaloup-Melone mit Parmaschinken

Lachstatar mit frischen Kräutern

geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

gefüllte Eier mit Schillerlocken

marinierte Matjesfilets

Kräuterrahm

Reissalat mit Früchten in Curry

hausgemachter Kartoffelsalat

ital. Gemüsesalat mit Champignons

Käseauswahl

Partygebäck und Butter

### Info & Preise

ab 30 Personen

**27,50 €** inkl. MwSt.

## BRUNCH - BUFFET



Räucherlachs und Forellenfilet mit Meerrettichsahne  
Tomate-Mozzarella Platte mit fr. Basilikum

verschiedene Sorten Brot, Brötchen & Croissants  
Butter, Marmelade, Honig  
Schokoladen-Müsli  
Quark mit Früchten

roher und gekochter Schinken  
verschiedene Sorten Wurst und Salami  
3 verschiedene Sorten Käse  
Rührei mit Bacon und Schnittlauch  
kleine Nürnberger Rostbratwürschen

Schweinelende "Milano", mit Tomaten und Käse überbacken  
verschiedene Blattsalate mit Kräuterdressing

Rote Grütze mit Vanillesauce

### Info & Preise

ab 30 Personen

**26,50 €** inkl. MwSt.

**Inklusive 2 Stunden  
Personal vor Ort.**

## FINGERFOOD

### GEMISCHTES SORTIMENT AN CANAPÈS:

mit Parmaschinken  
mit Mailänder Salami  
mit Putenbrust  
mit Frischkäse  
mit gebeiztem Lachs  
mit gegrilltem Schweinerücken  
mit saftigem Hinterschinken  
mit Camembert  
mit Gouda und Trauben  
mit Räucherlachs

Alle Canapés werden dekorativ aus garniert

### FINGERFOOD:

Marinierte Fleischbällchen am Spieß  
Geflügelfleischkugel mit Aprikosen und Cashewkernen  
Minifrühlingsrollen mit scharfem Dip  
Mini-Wraps, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse  
Cocktailtomate mit Mozzarella  
Minischnitzel mit Zitrone  
Spieße mit Honigmelone und Parmaschinken  
Griechischer Salat am Spieß  
Schinkenpralinen mit Frischkäse  
Obatzter mit Minilaugengebäck  
Brotauswahl

### SALATE:

Kartoffelsalat mit Lyoner Chips  
Eiertürmchen mit Mandel auf buntem Salat  
(serviert im Gläschen)

### DESSERT:

Käsespieße  
Früchtespieße

## Info & Preise

ab 30 Personen

**30,90 €** inkl. MwSt.

## FINGERFOOD MIT SUPPE

### SUPPE:

Leckere Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachs, Miniwürstchen, Speckwürfel und Creme Fraîche

### FINGERFOOD:

Canapés mit Thunfischcreme und Rucola

Canapés mit Birnen-Obatzter (vegetarisch)

Mit Frischkäse gefüllte Minikartoffeln im Speckmantel

Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und scharfer Sauce

Verschieden marinierte Fleischbällchen mit Dipsaucen

Garnelen im Knoblauchdip

Gegrilltes mediterranes Gemüse und Oliven am Spieß  
(vegetarisch)

Mini-Wraps mit Hühnchen und Paprika

Lachswürfelspieß mit Wasabi Pfeffer

### HAUSGEMACHTE SALATE:

Caprese im Gläschen mit Pesto

Birnen-Paprika-Salat mit Schafskäse

### Dessert:

Toblerone Mousse mit Grapefruit

Mango-Limetten Panna Cotta

Käsespieße mit Früchten

## Info & Preise

ab 30 Personen

32,50 € inkl. MwSt.

## FINGERFOOD KOMBINATION

Fingerfood Kombination für Ihren Sektempfang  
Wird auf gemischten Platten zum servieren angerichtet



### Info & Preise

ab 30 Personen

15,90 € inkl. MwSt

#### Variante 1:

- Kleine Frühlingsröllchen mit scharfer Sauce
- Mini Hackbällchen am Spieß
- Garnelen im Blätterteigmantel mit Limettencreme
- Tomaten-Minimozzarella Spieße
- Vollkorn Canapés mit Thunfischcreme und Rucola
- Spieße mit Parmaschinken und Melonenkugeln
- Schinken-Frischkäse-Bällchen, verschieden garniert



#### Variante 2:

- Kleine Frühlingsröllchen mit scharfer Sauce
- Mini-Hackbällchen am Spieß
- Garnelen im Blätterteigmantel mit Limettencreme
- Tomaten- Minimozzarella Spieße
- Vollkorn Canapés mit Thunfischcreme und Rucola
- Spieße mit Parmaschinken und Melonenkugeln
- Schinken-Frischkäseballchen, verschieden garniert
- Mini-Schnitzel in Knusperpanade mit Zitrone
- Scampispieße mit Ananas
- Mini-Wraps mit Hähnchenfüllung
- Ofenkartoffelchen mit Frischkäsefüllung im Speckmantel
- Blätterteig-Minis mit herzhafter Füllung

### Info & Preise

ab 30 Personen

24,90 € inkl. MwSt

#### DESSERT:

- Kleine Obstspieße
- Käsespieße mit Trauben

## CANAPÉS

Einfach schmackhaft und immer eine gute Wahl

Bei Canapés gibt es unzählige mögliche Variationen. Wir fertigen Ihnen auch gerne Canapés nach Ihren eigenen Wünschen an. Fragen Sie einfach an!



### CANAPÉS KOMBINATIONEN:

Gemischtes Sortiment an Canapés mit Räucherlachs, Graved Lachs, gegrilltem Schweinerücken, Mailänder Salami, luftgetrocknetem Schinken mit Melone, jungem Gouda [je 6 Stk. p. Person]

pro Stück 2,50 €

### CANAPÉS MIT FISCH:

Mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Zitrone

pro Stück 2,80 €

Mit Forellenmousseline und Forellenkaviar

pro Stück 2,80 €

Mit hausgebeiztem Graved Lachs, Dill und Honig-Senf-Sauce

pro Stück 2,80 €

Mit Thunfischcrème und Rucola

pro Stück 2,00 €

Mit Riesengarnelen und Limetten-Kräuter-Schmand

pro Stück 3,00 €

### CANAPÉS MIT GEFLÜGEL:

Mit geräucherter Putenbrust und Kräuterremoulade

pro Stück 2,20 €

Mit hausgemachtem Geflügelleberparfait und Quittengelee

pro Stück 2,20 €

Mit Ente a l'Orange und Pistazien

pro Stück 3,00 €

### CANAPÉS MIT BRATEN UND SCHINKEN:

Mit Parmaschinken und Melone

pro Stück 2,40 €

Mit gegrilltem Schweinerücken und Mandarinorangen

pro Stück 2,20 €

Mit magerem Lachsschinken, Ei und Strauchtomate

pro Stück 2,20 €

Mit Mailänder Salami, Mayonnaise und Gurke

pro Stück 2,20 €

Mit Kochschinken, Süß ausgarniert

pro Stück 2,20 €

Mit Roastbeef Medium und Kräuterrcrème

pro Stück 2,50 €

### CANAPÉS MIT KÄSE UND VEGETARISCH: Zum Teil serviert auf Vollkornbrot

Mit mildem Brikäse und Traubenscheiben

pro Stück 1,90 €

Mit jungem Gouda, Ei und Gurke

pro Stück 1,90 €

Mit Birnen-Obazda

pro Stück 2,00 €

Mit Kräuter-Frischkäse, versch. Sorten

pro Stück 1,90 €

Mit Mozzarella, Tomatencrème und Basilikum

pro Stück 2,00 €

### BRÖTCHEN KOMBINATIONEN: Gemischtes Sortiment an halben belegten Brötchen jeweils 4 Stück pro Person mit:

Hausgemachtem Frischwurstaufschnitt aus regionalem Fleisch  
Kochschinken, Gouda, Räucherlachs, kaltem Braten

6,40 € pro Person

## FEINE DESSERT VARIATIONEN

Für einen süßen Moment nach dem Essen

Die Desserts werden in einer Schüssel oder Gläschen serviert. Alle Desserts sind nur in Verbindung mit einem Buffet bestellbar.

Zitronenquark mit Früchten

Bayrische Crème mit Früchten

Schwarzwälder Kirsch Crème

Cappuccinocrème

Kokos-Mousse

Mousse au Chocolat

Mousse á la Vanille

Rotweimousse

Weißwein-Schaum

Gebackene Birnen mit Schokolade und Mandeln

Gebackene Birnen in Rotwein

Frischer Obstsalat mit Mandeln

Rote Hamburger Grütze mit Vanillesauce oder Sahnesauce

Ananascrème mit frischen Fruchtstücken

Amarettocrème mit Amarettini

Ricotta Mousse mit Karamelfeigen

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Tiramisu

Crème brûlée

Caipirinhacrème



jede Dessertauswahl pro Person 3,50 € inkl. MwSt

## KÄSE ZUM NACHTISCH

Gemischte Käseplatte mit Butter und kleinen Partybrötchen, mit frischem Obst garniert

pro Person 5,50 € inkl. MwSt

Alle Käsevariationen sind nur in Verbindung mit einem Buffet bestellbar.

# GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Als Ergänzung zu den allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen

## 1. GELTUNGEN DER BEDINGUNGEN:

Alle mitgelieferten Artikel sind Eigentum der Firma. Die Lieferungen, Leistungen und Angebote des Vermieters erfolgen ausschließlich auf der Grundlage dieser Geschäftsbedingungen, Ergänzungen, Abänderungen und Nebenabreden sind nur rechtswirksam, wenn der Vermieter sie schriftlich bestätigt.

## 2. ÜBERGABE-RÜCKGABE:

Wir übergeben Geschirr, Besteck und Gläser maschinengereinigt, jedoch nicht hand-

poliert. Der Kunde ist gehalten, das mitgelieferte Buffetzubehör und Transportbehälter in vorgespültem Zustand auf seine Gefahr und Kosten an uns zurückzugeben. 2.1. Eventuelle Mängel oder Fehlmengen müssen uns sofort bei der Übernahme oder bei der Feststellung gemeldet werden.

## 3. SCHADENERSATZPFLICHT DES KUNDEN:

Gibt der Auftraggeber die Sachen nicht oder beschädigt zurück, so ist er zum Schadenersatz verpflichtet. Fehlende

oder beschädigte Gegenstände werden zum Ladenpreis, bzw. Reparaturpreis berechnet. Besteht die Lieferung aus einer Vielzahl von Einzelteilen, und ist die vollständige Kontrolle zum Zeitpunkt der Rücknahme nicht möglich, so akzeptiert der Auftraggeber die endgültige Zählung und Schadensfeststellung vom Caterer.

## 4. VERSICHERUNG:

Der Auftraggeber haftet für Verlust und Schaden jeglicher Art, die aufgrund unsachgemässer Handhabung entsteht. Eingriffe und Veränderungen

an den Artikeln dürfen nicht vorgenommen werden.

## 5. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:

Der Gesamtrechnungsbetrag ist nach Erhalt der Rechnung fällig. Zahlungsmöglichkeiten sind Bargeld oder EC-Kartenzahlung.

## 6. ABBILDUNG FOTOS:

Abbildungen und Fotos dienen ausschließlich der Dekoration und zeigen nicht die bestellbaren Produkte.

Geschirr, Bestecke u.ä. verleihen wir nur in Verbindung mit Lieferung unseres Catering-Service.

# PERSONALSERVICE

Wir unterstützen Sie mit unserem erfahrenen Personal

Für Ihre erstklassige Veranstaltung unterstützen wir Sie gerne mit unserem erfahrenen Personal. Unser qualifiziertes, freundliches Personal ist im Umgang mit Gästen erfahren, verfügt über eine positive Ausstrahlung und sorgt mit perfektem Service für das Wohlbefinden Ihrer Gäste. Die Abrechnung erfolgt nach Qualifikation und Zeitaufwand inkl. Zeiten für An- und Abfahrt.

Servicepersonal	je Stunde	28,50 € inkl Mwst
Koch/Köchin	je Stunde	28,50 € inkl Mwst
Weitere Dienstleistungen auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

## PARTY- UND EVENTCATERING WINKLER

# HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN & ANTWORTEN

Erfahren Sie alles was Sie vor Ihrer Bestellung wissen möchten.

Damit Ihnen Ihr Fest nicht zu viel Arbeit bereitet und trotzdem bei allen Gästen in positiver Erinnerung bleibt, stehen wir Ihnen gerne tatkräftig zur Seite.

Ob es sich um einen privaten oder einen geschäftlichen Anlass handelt, ob Sie einen Veranstaltungsort suchen, Geschirr und Dekorationen benötigen, Servicepersonal brauchen oder die komplette Organisation abgeben möchten, das Prinzip ist immer gleich: Sie sagen uns, was Sie Ihren Gästen bieten wollen, und wir sorgen dafür, dass dies pünktlich und in bester Qualität zu Verfügung steht.

Sie werden überrascht sein, wie gelassen und entspannt Sie sich dann Ihren Gästen widmen können. Und nun einige Informationen zu den meist gestellten Fragen in der Übersicht:

### WANN BESTELLE ICH?

Sie sollten schon rechtzeitig einen Termin reservieren, damit es zu keinen Terminschwierigkeiten kommt. Sie bekommen in diesem Fall eine Terminreservierung für Ihren Wunschtermin und Sie haben dann die Möglichkeit sich bis 14 Tage vor Ihrer Feier Ihr Wunschbuffet auszusuchen.

### WIE BESTELLE ICH?

Sie können gerne persönlich in unserem Hause nach einem vereinbarten Termin bestellen, schriftlich per Email oder per Fax. Allen Bestellungen und Zahlungsvereinbarungen sind verbindlich. Die genaue Personenzahl ihrer Gäste benötigen wir (schriftlich oder telefonisch) bis spätestens 7 Tage vor Ihrem Fest. Spätere Änderungen können nicht berücksichtigt werden.

### WAS IST IM KATALOGPREIS ENTHALTEN UND WAS KOMMT EVENTUELL NOCH DAZU?

Enthalten sind:

- Die Anlieferung (bis 40KM Entfernung) und der Aufbau der Speisen auf von Ihnen bereitgestellten Tischen, Arbeitsplatten, Theken...
- Alle Warmhaltebehälter sind mit Brennern bzw. Brennpaste versehen

Nicht enthalten sind:

- Tischdecken; Buffetschilder; Speisekarten; (auf Anfrage) Aufbau und Abbau von Tischen, Stühlen, Dekorationen

## HINWEIS ZUR ANLIEFERUNG

Bitte beachten Sie diese Hinweise

Winkler Gourmet liefert Ihre Bestellung zum vereinbarten Termin an die von Ihnen angegebene Adresse. Bitte prüfen Sie vor Ihrer Bestellung, die Möglichkeiten der Anlieferung

vor Ort [Engstellen, Toreinfahrten, Treppen etc.]. Sprechen Sie evtl. vorhandene Liefererschwernisse bitte an. Wir werden mit Ihnen gemeinsam eine Lösung finden. Die von

Ihnen bestellten Speisen werden frisch zubereitet. Die Lieferung erfolgt daher so schnell und pünktlich wie möglich. Aus Erfahrung wissen wir aber, dass es immer wieder

zu nicht beeinflussbaren Verzögerungen durch Verkehrsstaus, Witterungseinflüssen etc. kommen kann. Sie sollten daher ein Zeitfenster von etwa 30 Minuten einplanen.

# ÄNDERUNG DER PREISAUSZEICHNUNG

Erfahren Sie hier auch, welcher Mehrwertsteuersatz für Sie gültig ist.

Mit Veröffentlichung dieses Kataloges gelten unsere neuen Preise. Damit verlieren alle vorherigen Preislisten und Kataloge ihre Gültigkeit. Gleiches gilt darüber hinaus für alle Angebote nach Ablauf der Optionsfrist. Selbstverständlich behalten alle bereits erteilten Auftragsbestätigungen Ihre Gültigkeit. Im neuen Katalog sind alle Preise grundsätzlich als Bruttopreise ausgewiesen, d.h. inklusive gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### Allgemeine Liefer- und Zahlungsbedingungen

#### 1. VERTRAGSABSCHLUSS

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Partyserviceleistungen Catering-, und Ausrüstungen. Unsere Angebote sind freibleibend.

#### 2. LIEFERUNG

Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen von fachlich geschultem Personal. Es muss mit Zeitverschiebungen bis ca. 30min gerechnet werden. Für Schäden, die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, leisten wir keinen Schadensersatz. Abweichungen von der mit Ihnen vereinbarten Lieferzeit sind möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.

#### 3. MÄNGELRÜGE

Der Besteller hat die Ware nach Erhalt unverzüglich mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung ist der Lieferer umgehend zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Service-Minderleistungen erst später beanstandet werden (ohne uns die Möglichkeit der Nachbesserung zu geben). Für unsachgemäße Lagerung (z. B. Kühlkette unterbrochen)

durch den Kunden übernehmen wir keine Haftung.

#### 4. AUSSTATTUNGS - ZUBEHÖR

Sämtliche von uns überlassene Ausstattungsgegenstände wie Platten, Schüsseln etc. sowie das Leergut sind innerhalb von drei Tagen in ordentlichem Zustand an uns zurückzugeben. Bei Nichtrückgabe werden Ihnen pro Tag EUR 20,00 Leihgebühr in Rechnung gestellt.

#### 5. ZAHLUNGSBEDINGUNG

Sämtliche Zahlungen sind netto ohne jeden Abzug in bar bzw. nach Rechnungserhalt zu leisten. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Zinsen in Höhe der jeweiligen Banksätze für Überziehungskredite zu berechnen. Die Geltendmachung eines weiteren Verzugs Schadens bleibt uns vorbehalten.

Nicht zurückgegebene oder beschädigte Liefergegenstände werden Ihnen in voller Höhe berechnet.

#### 6. ÄNDERUNGEN

Sollten Änderungen für bereits bestellte Essen vorgenommen werden, so informieren Sie uns bitte rechtzeitig. Bei Änderungsmitteilungen bis acht Tage vor Auslieferung, können wir kostenlos auf Ihre Wünsche eingehen. Später eingehende Änderungen können nur schwer berücksichtigt werden.

Bei späterer Meldung bzw. Absage werden Ihnen die bereits entstandenen Kosten [z.B. bearbeitete Waren etc.] in Rechnung gestellt. Eine Erhöhung der Personenzahl kann bis zu 2Tagen vor Lieferung mitgeteilt werden.

#### 7. KÜNDIGUNG / STORNIERUNG

Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt. Kündigt bzw. storniert der Auftraggeber den Vertrag, ohne dass Winkler Gourmet hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat Winkler Gourmet Partyservice Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt: Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält Winkler Gourmet sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 10% der vereinbarten Vergütung vor. Im Falle von späteren Stornierungen gilt: Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn sind 50% der Vergütung, bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% der Vergütung, danach 100% der Vergütung fällig. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch Winkler Gourmet oder des Rücktritts aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen gilt die Berechtigung zur

Kündigung des Vertrages. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist nicht ausgeschlossen.

#### 8. DATENSCHUTZ

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogenen Daten, gleich ob sie von Winkler Gourmet selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

#### 9. ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSSTAND

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Limburg.

#### 10. PREISAUSZEICHNUNG

Im neuen Katalog sind alle Preise grundsätzlich als Bruttopreise ausgewiesen, d.h. die gültige gesetzliche Mehrwertsteuer ist enthalten. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Fragen Sie uns. Alle Angebotspreise gelten ab der darunter Personenzahl. angegebenen Die Mindestpersonenzahl bei unseren Buffets beträgt 30 Pers. Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilten Bestellungen Gültigkeit.



**Bankett und Partyservice Winkler UG**  
**[www.texelhof-staffel.de](http://www.texelhof-staffel.de)**



**Restaurant Öffnungszeiten**

**Montag und Dienstag Ruhetag  
oder nach Vereinbarung**

**Mittwoch bis Samstag  
ab 17:00 Uhr**

**Sonntag  
ab 11:00 Uhr**

**So erreichen Sie uns:**

**Adresse: Koblenzer Straße  
65556 Limburg / Staffel**

**Telefon: 06431 / 2881570**

**Fax: 06431 / 5843979**

**E-Mail: [panoramablick1@t-online.de](mailto:panoramablick1@t-online.de)**

**An Feiertagen durchgehend ab 11.00 Uhr geöffnet**