



verleihservice-freiburg.de



Jürgen Schlachta

1 -

Essen, schlemmen, genießen, feiern

Ihr Party & Verleihservice
für alle Gelegenheiten



Damit Ihre Feier ein gelungenes Fest wird,
erhalten Sie bei uns alles aus einer Hand.

Info @cooking-for-you.de
www.cooking-for-you.de
www.verleihservice-freiburg.de

Jürgen Schlachta
Blumenstrasse 12/1
79312 Emmendingen
Telefon 07641/55784
Mobil 0171/9977891

Die neue Büffet- und Preisliste ist gültig ab 01. Juli 2020 mit Allergenen und Zusatzstoffe, siehe Seite 20
Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

Canapés

Weißbrotscheiben mit Kräutercreme, Salat und verschiedenem Belag, fein garniert und auf Platten serviert

	Zusatzstoffe & Allergene	pro Stück
Geräuchertes Forellenfilet	3)a,c,d,g,h,k,i	1,80 €
Geräucherter Lachs	3)a,c,d,e,g,h,k,i	2,00 €
Geräucherter Heilbutt	a,c,d,g,h,	2,00 €
Lachs oder Forellenmousse	3)a,c,d,e,g,h,	1,80 €
Matjestartar mit Apfel und Gurken	1)3)a,c,f,g,j	1,80 €
Getrübefelte Leberpastete	2)4)a,c,e,g,h	2,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef	1)2)3)a,c,e,f,h,i,j,	2,00 €
Rosa gebratene Entenbrust	a,c,e,g,h,	2,20 €
Zarte Putenbrustscheiben	a,c,e,g,h,	1,80 €
Schwarzwälder Schinken	a,c,e,g,h,	1,70 €
Parmaschinken	a,c,e,g,h,	2,00 €
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischcreme)	a,c,e,d,g,h,	2,20 €
Italienische Grappasalami	a,c,e,g,h,	2,00 €
Gekochter Schinken	2) a,c,e,g,h,	1,70 €
Kalter Braten vom Schwein	a,c,e,g,h,	1,80 €
Käse verschieden Sorten	2)3)a,c,e,g,h,	1,80 €
Laugenstange oder Knoten	1)2)3)4)5)6)	
Partybrötchen		2,20 €
oder halbe Brötchen belegt mit		1,80 €
Schinken, Aufschnitt, Salami oder Käse reichlich garniert	(a - n) könnten enthalten sein	1,80 €

Finger Food

	Zusatzstoffe & Allergene	Preis pro Stück/Port.
Lachsblätterteiggebäck mit Sauerrahm	a,c,e,d,g,h,	2,20 €
Garnelenspieße auf Avocado-creme	d,g,i,j,	3,50 €
Räucherlachstatar mit Meerrettichfrischkäse	a,d,g,i,	3,20 €
Shrimpscocktail mit Ananas und kleinem Gemüse	a,c,e,d,g,h,	3,20 €
Roter Heringssalat mit Äpfeln und Dill	a,c,e,d,g,h,	2,80 €
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten	a,c,e,d,f,g,h,m	3,20 €
Datteln im Speckmantel	b,h	1,50 €
Kräuterquark mit Tomatenwürfeln u. Pumpernickel	a,c,e,g,h	1,50 €
Fetakäse und Oliven in Kräutermarinade	a,c,e,d,g,h,	2,00 €
Mozzarellabällchen und Kirschtomaten in Vinaigrette	a,c,e,d,g,h,	2,20 €
Gebratene Champignons auf Paprikawürfel	a,c,e,i,	1,50 €
Tartlets gefüllt mit Kräutercreme	a,c,e,d,g,h,	1,00 €
Schinkenröllchen auf Spargelsalat	2)a,c,e,g,h,	2,20 €
Hackfleischbällchen auf Kartoffelsalat	2)a,c,e,g,h,i	2,20 €
Parmaschinken auf Melonensalat	2)	2,50 €
Hähnchenspieße mit Reis-Lauchsalat	a,c,e,d,g,h,i	2,50 €
Papaya-Zuckerschotensalat in Currymarinade mit Geflügelstreifen	a,c,e,f,g,h,	2,80 €
Glasnudelsalat mit Schweinefiletstreifen Koriander und Chili	a,c,e,f,g,h,i	3,20 €
Carpaccio vom Roastbeef gefüllt mit Rucola und Parmesan	a,c,e,f,g,h,i	3,00 €
Röllchen von Vitello tonnato auf mediterranem Gemüse	a,c,e,d,g,h,	3,00 €

Alle Gerichte werden in kleinen Glas- oder Porzellanschälchen angerichtet und angeliefert.

Wir empfehlen 5-8 verschiedene Snacks pro Person
Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück

Unsere Empfehlung für den Sektempfang und Cocktailpartys

Finger Food Büffet Büffet Nr. I

Dreierlei Canapés belegt mit Schinken, Salami und Käse (a-n könnten enthalten sein)	
Würzige Hackfleischbällchen	a,c,e,g,h,i,j,
Zarte Hähnchenspieße mit Chili Dip	a,c,e,g,f,h,i,
Kleine panierte Schnitzel mit Zitrone	a,c,e,g,h,i
Tomaten- Mozzarellaspieße in Balsamico - Pesto mariniert	a,c,e,g,h
Blätterteiggebäck gefüllt	a,c,e,d,g,h,i,
Tartlets gefüllt mit Kräutercreme	a,c,e,d,g,h,
	pro Person € 9,80

Gabel Food Büffet Nr. II

Vitello tonnato – Röllchen mit Thunfischcrème	a,c,e,d,g,h,
Schinkenröllchen auf Spargelsalat	2) a,c,e,g,h,
Hackfleischbällchen mit badischem Kartoffelsalat	2) a,c,e,g,h,i
Hähnchenspieße auf Partysalat	a,c,e,g,h,i
Räucherlachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse	a,c,e,d,g,h,
Shrimps in leichter Cocktailsauce mit kleinen Gemüse	a,c,e,d,g,h,
Kirschtomaten- Mozzarellaspießchen mit Basilikum Pesto	a,c,e,g,h
Kräuterquark mit Pumpernickel	a,c,e,g,h

Alle Gerichte werden in kleinen Glas- oder Porzellanschälchen angerichtet.

pro Person €16,80

Herzhaftes Schwarzwälder Gabelfood Nr. III

Forellenmousse in Tartlets	a,c,e,g,h,i
Nussbrot mit Kräutercreme und gerösteten Speckwürfel	2) a,c,e,g,h,i
Herzhaftes Wurstspraline mit Apfelscheibe	2) a,c,e,g,h,i
Badischer Wurstsalat	2) a,c,e,g,h,i
oder Pikanter Teufelssalat (Rindfleisch mit kleinem Gemüse)	2) a,c,e,g,h,i
Schwarzwälder Schinken Röllchen	2) a,c,e,g,h,i
Badisches Schäufole oder Hackfleischbällchen auf Kartoffelsalat	2) a,c,e,g,h,i
Ziegenfrischkäse auf Rote Beete Salat	2) a,c,e,g,h,i
Bibeleskäse mit Schnittlauchwürfeln	2) a,c,e,g,h,i
Käsewürfel - Spieß mit Weintrauben	2) a,c,e,g,h,i

pro Person € 17,80

Gerne bieten wir Ihnen auch warme Gerichte als Finger Food an, sowie auch Themen orientierte Gerichte wie z.B. italienisch, spanisch oder thailändisch.

Kalte Vorspeisen

	Zusatzstoffe und Allergene	Preis pro Stück/Port.
Parmaschinken mit Melonenspalten	2)	5,20 €
Vitello tonnato an Tomatensalat mit Mozzarellabällchen	g,	7,50 €
Carpaccio vom Jungrind in Limetten-Olivenölmari- nade mit Parmesanraspeln	g,i,j	8,20 €
Scheiben von rosa gebratener Barbarie Entenbrust an Marktsalat mit Portweinemelone	ij	8,20 €
Carpaccio von der Kalbshaxe mit rosa Pfeffer an warmen Selleriepüree und Salatgarnitur mit Trüffelvinaigrette	g,i,j	8,50 €
Hausgemachte Enten oder Gänseleberterrinen „spanische Art“ im Serranomantel an Portwein-Balsamico- soße	2) i,j	15,00 €
Hauch dünn geschnittene Rote Beete in Kräutervinaigrette mit warmen Ziegenfrischkäse und gehackten Macadamia	e,h,g, ij	6,90 €

Fischvorspeisen

Vorspeisenteller Speisen werden in kleinen Porzellanschälchen angerichtet: Kräutergarnelen auf Avocado-Tomatenmousse, Räucherlachstatar mit Meerrettichfrischkäse, Buntbarsch auf Eier-Dillsalat	a,b,c,d,g,h	8,00 €
Glasnudelsalat mit Flusskrebse und Tintenfisch, kleinem Gemüse gewürzt mit Ingwer, Chili und Koriander	b, f, d,,e,h,j,m,	7,00 €
Carpaccio vom geräuchertem Lachs und Heilbutt mit Limetten-Dillsenfmarinade, zweierlei Kaviar an Salatgarnitur	d,	8,00 €
Räucherlachs-Frischkäseroulade mit Meerrettichapfelsalat	d,g,	7,50 €
Shrimps in leichter Cocktailsoße mit Ananas und kleinem Gemüse	b,c,g,	7,50 €
Gebratenes Buntbarschfilet mit Mango-Chili Dip auf Sommersalat	a,c,d,	6,80 €

Warme Vorspeisen

Gebratene Austernpilze auf Rahmspinat mit Käsetortellini und Parmesanraspeln	a, c,e,g,h,	7,50 €
Rotes Linsencurry mit gebratene Buntbarschfilet, Flusskrebse und Zuckerschoten	a,b,d,h,i	7,80 €
Pangasiusspieß im Kräutermantel auf gebratenem Gemüsereis	a,e,d,f,h,	8,00 €
Gebratene Garnelenspieß auf Linsencurry mit kleinem Gemüse	b,e,d,f,hi	9,50 €
Fettuccine in Estragon- Sahnesoße mit gebratenen Riesengarnelen	a,c,e,g,h	8,80 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	a,c,h,i	3,20 €
Brunnenkresserahmsüppchen mit Steinchampignons	g,i	3,50 €
Spargelcremesuppe mit Spargelwürfel und Kräutern (saisonal)	g,i	3,50 €
Kokos-Currysuppe aus Geflügel oder Fleisch mit Zitronengras, Ingwer und Koriander gewürzt	d,e,f,h,i	4,20 €
Rote Linsensuppe mit asiatischen Gewürzen und Geflügelstreifen	e,f,h,i	3,20 €
Kürbissuppe mit thailändischen Aromen (saisonal)	e,f,h,i,	3,50 €

Suppen für heiße Tage

Andalusische Gazpacho mit weißem Basilikum und Kräutercroutons	i,j	3,70 €
Gurkenkaltschale mit Sauerrahmdill und Räucherlachsstreifen	d,g,	3,70 €
Tomatenkaltschale mit Mozzarellabällchen und Flußkrebse	b,g,i	4,80 €

Hauptgerichte vom Schwein

	Zusatzstoffe & Allergene	Preise pro Portion
Saftiger Rosmarinbraten mit Rotweinjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse	c,g,a,h,i,j,	8,00 €
Zarte Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle und Salat	a,c,g,h,	9,00 €
Badisches Schäuferle mit Speckkartoffelsalat, Karotten-, Gurken-, Bohnen und Rote Beete Salat	2), g,i,j,	8,00 €
Schweinefilet am Stück gebraten in Calvados - Rahmsoße, Kräuterspätzle dazu Schwarzwurzel-Karottengemüse	a,c,g,h,i,	12,00 €
Thailändischer Sauerbraten in Pflaumenweinsauce mit Zitronengras, Koriander und Ingwer dazu Erdnuss-Basmati Reis und geröstetes Gemüse	e,f,h,i,	13,50 €

Zusatzstoffe & Allergene	Preise pro Portion
-----------------------------	-----------------------

Hauptgericht vom Rind

Sauerbraten in Rotweinsauce mit Butternudeln oder Semmelknödel dazu Salat oder Rotkraut	a,c,e,g,h,i,	12,50 €
Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln Preiselbeeren und Rote Beete	a,g,i,j	12,50 €
Ungarisches Gulasch mit kleinem Gemüse dazu Butternudeln oder Schupfnudeln und Salat	a,c,g,h,i,j	10,90 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Rotweinsauce mit Nudeln oder Kartoffelgratin dazu glaciertes Karottengemüse	a,c,g,h,i,j,	12,50 €

vom Kalb

Geschmorte Kalbsschulter mit Pommerysenfauce dazu geröstetes Gemüse und Kartoffelgratin	c,g,i,j,	14,50 €
Geschmorte Kalbshaxe mit Kräuterspätzle und Rahmgemüse	a,c,g,h,i,j,	14,50 €
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce dazu Butterspätzle und Brokkoli	a,c,g,h,i,j,	17,50 €
Thailändisches Kalbcurry mit Kokosmilch, Zitronengras und Ingwer dazu Basmati Reis und geröstetes Gemüse aus dem Wok	f,e,g,h,i,j,	13,90 €

vom Geflügel

Zartes Putensteak mit Ananas und Käse überbacken dazu Tomatensahnesauce, Gemüsereis und Salat	g,h,i,j,	8,90 €
Piccata Milanese Putensteak im Ei-Käsemantel gebraten- mit Tomatensahnesauce, Penne, Parmesan und Salat	a,c,g,h,i,j,	9,80 €
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei und Schinken gebraten dazu Marsalasaucen, Penne, Paprika-Zucchini-Gemüse und Parmesan	a,c,g,h,i,j,	10,50 €
Gebratenes Putenbrustfilet in Curry-Kokosauce mit Basmati-Erdnusstreis und geröstetes Gemüse aus dem Wok	a,f,g,h,i,j,	10,50 €
Thailändische Hähnchenbrustspieße mit Mango-Currysauce dazu gebratener Gemüsereis und Krautsalat	a,f,g,h,i,j,	10,50 €

Hauptgericht vom Fisch

	Zusatzstoffe & Allergene	Preise pro Portion
Im Kräutermantel gebratener Zackenbarsch an Shrimpssoße mit Spinattortellini und Gemüse der Saison	a,c,d,g,h,i,j	12,00 €
Pangasiusspieße und Shrimps auf Champagner- Risotto mit leichter Tomaten-Gin-Soße dazu ZucchiniGemüse	a,b,c,g,h,i,j	12,00 €
Gebratenes Zanderfilet mit Estragonsoße dazu Blattspinat und Butternudeln	a,c,d,g,h,i,j	13,00 €
St. Peterfischfilets mit Curry- Kokossoße auf gebratenen Gemüseglasnudeln mit Koriander und Chili Dip	a,c,d,g,h,i,j	14,50 €

Fischgerichte können auch als Vorspeisenvariante verwendet werden.

Dessert

Crème brûlée mit Orangencaramelsoße	c,g	3,20 €
Braune Mousse au Chocolat auf Sauerkirschen	a,c,e,g,h	3,80 €
Panna cotta mit Früchten in Gelee	g	3,20 €
Mascarpone-Limettencrème mit Obstsalat	g	3,50 €
Schwarzwälder Kirschdessert	a,c,e,g,h	3,80 €

Hausgemachte Sorbets

Eistorte

und Dessertbuffet auf Anfrage



SPARGEL SATT
(**nur** in der Spargelsaison)

am Tisch serviert

Spargelkuchen mit Flusskrebse an Salatgarnitur

a,b,c,g,h,i,

Spargelcremesuppe mit Kalbfleischklößchen
und grünem Spargelstückchen

a,c,g,e,h,i,

vom Büffet

Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise
dazu panierte Schnitzel-kleine Putensteaks-
Gemischte Platte vom rohen und gekochten Schinken
dazu Neuen Kartoffeln und Kräuterkratzede

2)5) a,c,e,g,h,i,

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren
im Glas serviert

Pro Person 34,00 €
zzgl. MwSt.

Sommerzeit – Grillzeit I

Bei Ihnen Zuhause, im Garten verwöhnen wir Sie mit Grillspezialitäten

Salatbuffet

Kartoffelsalat nach Art des Hauses i,j,

Karottensalat in Orangenvinaigrette

Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill g,j

Tomatensalat in Balsamico – Vinaigrette i,j

Knackiger Blattsalat mit zweierlei Dressing i,j

Frisch vom Grill

Schweinerückensteak mit Kräutern a,h,i,j,

Putensteak in Paprikamarinade a,h,i

Hähnchenkeule mit Rosmarin gespickt i,

Thüringer Bratwürste 1)2)4)

Bratkäse und mediterranem Grillgemüse
dazu reichen wir zweierlei Senf und Chili Dip
a,c,g,h

Dessert

Rote Grütze mit Vanillecrème a,c,g,

Joghurt mit Früchten der Saison c,

Pro Person € 19,80

Grillmeister

Pro Stunde € 30,00

zzgl. MwSt.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch andere Fleisch - oder Fischspezialitäten zu.



Sommerzeit -Grillzeit II

Vorspeisenbüffet

Shrimpsspieße auf der Ananas *b,c,g,h,i,j*,
Parmaschinken an Melonenspalten ²⁾
Würzige Hähnchenfilets in mediterraner Marinade
Thunfischsalat mit Paprika und Artischocken *b,i,j*,
Nudelsalat mit Flusskrebsen und kleinem Gemüse *a,c,g,h,i,j*,
Gebratenes Gemüse
-Paprika-Zucchini-Champignons-
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, Rucola und Oliven *g,i,j*
Karotten-Krautsalat, Kartoffelsalat, Rote Beete Süß-sauer *a,c,g,h,i,j*,
und Blattsalat nach Saison *a,c,g,h,i,j*,

Frisch vom Grill und aus der Pfanne

Gebratene St. Peterfisch mit Kräuterbutter *a,d,i*,
Marinierte Rindermedaillons *a,i,j*
Putensteaks mit Salbei und Schinken ²⁾*a,i*
Lammkoteletts in Kräutermarinade *a,i,j*
Nürnberger Würstchen ²⁾⁴⁾
Bratkäse mit Basilikum Pesto

Dazu reichen wir:
Grillkartoffel mit Sauerrahm *g*,
verschiedene Dips *f,g,c,h,e*, und zweierlei Senfsorten *j*

Dessertbüffet

Frische Früchte der Saison
Hausgemachtes Beerensorbet frisch aus der Eismaschine
Crème Brûlée mit Orangencaramelsoße *c,g*,
Pfirsichmascarponeschnitte *g*,

pro Person € 43,00
zzgl. MwSt.

Menü I

Sommerlicher Salat in Balsamico-Vinaigrette
mit in Kräutern gebratene Garnelen

a,d,i,j,

Kalbsrückensteak mit frischen Rahmpfifferlingen
dazu glaciertes Karottengemüse und Spätzle

a,c,g,h,i,j,

Hausgemachtes Cassis- Sorbet mit frischen Früchten und
Mascarpone-Limettencrème

g,

Pro Person
€ 34,00
zzgl. MwSt.

Menü II

Carpaccio von der Rote Beete an Feldsalat
in Balsamico- Vinaigrette,
Fetakäse und Macadamia

g,h,i,j,

Rotes Linsencurry mit gebratenem Doraden Filet und Flusskrebse
mit Zuckerschoten

d,f,i,

Knusprige Entenbrust in Pflaumenweinsauce mit Zitronengras,
Chili und Koriander
dazu Timbal vom Basmati Reis und Sojagemüse

f,i,j,

Hausgemachtes Kokoseis mit Babyananas und weißem Rum

g,

Pro Person € 38,00
zzgl. MwSt.

Menü III

Räucherlachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse
mit Kaviar an Salat frisch vom Markt
a,d,g,h,i,j,

Champagner- Risotto mit gebratenem Zanderfilet
getrockneten Tomaten und Zucchinistreifen
a,d,i

Zartes Maispouardenbrüstchen mit Morchelrahmsoße
Kartoffelgratin und frisches Gemüse der Saison
a,c,g,h,i,

Braune Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur
c,g,

Pro Person
€ 36,00
zzgl. MwSt.

Menü IV

Gazpacho mit Flusskrebse
a,b,i,

Scheiben von Rosa gebratener Barbarie Entenbrust
an Marktsalat und Melone
i,j,

Kalbsinvoltini mit Marsalasauc dazu
Champagner- Risotto und mediterranes Gemüse
a,g,h,i,

Crème brûlée c,g,
mit Orangencaramel

Pro Person € 38,00
Zzgl. MwSt.

Rustikales Büffet

Geräucherte Makrelen und Forellenfilets mit Preiselbeersahne

d,g,i,j

Matjesfilets in Apfelsauerrahmsauce

d,g,i,j,

Schwarzwälder Schinkenplatte

2)

Würzige Hähnchenkeule mit Chili Dip

i,j

Kalter Braten vom Schwein mit Remouladensoße

c,i,j,g,

Salat von Karotten und Weißkraut

i,j

Tomatensalat mit Fetakäse

g,i,j

Badischer Kartoffelsalat mit Speck

c,i,j,

Blattsalat nach Saison mit Vinaigrette

i,j,

Ofenwarmer Pilzkuchen mit Zucchini und Speck

a,c,g,h,i,j,

Überbackene Maultaschen in Sahnesoße mit Gemüsestreifen

a,c,g,h,i,j

Mild gesalzenes Schäufole im Lorbeersud gegart

2)

Rote Grütze mit Vanillecrème

a,c,g,

Tortenbrie mit Weintrauben

g,

Pro Person € 19,80 zzgl. MwSt.

Kleines italienisches Büffet

Anti Pasti mit gebratenem Gemüse

-Paprika-Zucchini-Champignons-
eingelegten Oliven und getrockneten Tomaten

i,

Marinierte Hähnchenbrüstchen mit Basilikum Pesto

Parmaschinken mit Melonenspalten

2)

Italienische Salami mit Artischockenherzen

2)4)

Nudelsalat mit Shrimps und kleinem Gemüse

a,b,c,e,g,h,

Tomatensalat mit Mozzarellabällchen und Rucola

g,i,j,

Blattsalat nach Saison mit Balsamico-Vinaigrette

i,j,

Penne all 'arrabbiata mit Parmesan überbacken

a,c,g,

Saltimbocca von der Pute

(Kleine Putenschnitzel mit Salbei und Schinken 2) gebraten)

Mediterranes Gemüse

Panna cotta g, mit Himbeersoße

Fruchtsalat mit Maraschino

Pro Person € 22,00

zzgl. MwSt.

Großes italienisches Büffet

Vitello tonnato mit Estragon-Thunfischsoße *d,g,i*,
Parmaschinken mit Melonenspalten *2)*
Original italienische Salami mit Grappa *2)4)*
Shrimps in leichter Cocktailsoße mit Ananas *b,c,g,i,j*,
Gebratenes Gemüse
-Paprika-Zucchini-Champignons-
mit Knoblauch und Kräutern *i*,
Eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten
Reissalat mit Thunfisch und kleinem Gemüse an
marinierte Artischocken *d,i*,
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen und Rucola *g,i,j*,

Saltimbocca von der Pute
(Kleine Putenschnitzel mit Salbei und Schinken *2)* gebraten)

Mit Rosmarin gespickter Schweinebraten dazu Marsalasaucen
i,j,

Penne all´arrabbits

a,i

Weißwein - Risotto mit Parmesanraspeln

g,

Mascarponecrème mit Orangencaramel *g*,

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

Panna cotta mit eingelegten *g*,

Früchten in Gelee

Pro Person € 28,00

zzgl. MwSt.

Thailändisches Büffet

Gebackene Garnelen im Knusperteigmantel a,b,g,
Knusprige Frühlingsröllchen mit Mango Dip
Satespieße mit Erdnussoße e,g,h,i,
Garnelenspieße auf Avocado-Limettenmousse b,i,
Hot Chicken Wing und marinierte Hähnchenbrustfilets
Fenchel-Selleriesalat mit Ananas und Curry i,

Thailändischer Sauerbraten vom Schweinefilet
in Pflaumenwein-Ingwersoße mit einem Hauch von Koriander
i,j,
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Kokos-Currysoße
i,j,
Buntbarsch im Kräuter-Tempurateigmantel
d,

Dazu servieren wir aus dem Wok:
gebratenen Gemüse-Basmati Reis oder
gebratenen Glasnudeln a,f,i,

Hausgemachtes Kokoseis mit Rum
Fruchtsalat mit thailändischem Basilikum
Exotische Dessertcreme g, mit Litschi, Papaya und Ananas

Pro Person €28,00
zzgl. MwSt.

Spanisches Büffet

Serrano Schinken mit Melonenspalten

Geschmorte Hähnchenbrüstchen mit Salatherzen und Portweindressing

Thunfisch- Tortilla-Würfel mit Frühlingszwiebeln

Artischockensalat mit Meeresfrüchten, Erbsen und Tomaten

Dicke Bohnen mit Kapern, Sardinen und geröstete Mandeln

Manchego Käse mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rosmarin
Knoblauchkräuterchampignons

Gebratenes Paprika-Zucchinigemüse mit Garnelen und Sherry

Paella "andalusisch" mit Hähnchen, Kaninchen und Meeresfrüchten

Hackfleischbällchen und Chorizo in Tomaten-Mandelsauce

Schweinemedallions gefüllt mit Serrano Schinken und Olivenpaste

Calamari in Knoblauch mit Zucchinikräuterstreifen

dazu gebackene Kartoffelecken und Aioli

Creme Catalan

Hausgemachtes Pfirsichsorbet mit Früchten

Pro Person
28,00 €
zzgl. MwSt.

Internationales Büffet

Geräucherte Lachsroulade mit Meerrettichfrischkäse gefüllt d,g,
Shrimps in leichter Cocktailsoße mit Ananas b,g,i,j,
Matjessalat in Sauerrahm mit Apfel-Gurkenstreifen d,g,i,j,
Glasnudeln in Currymarinade mit Hähnchenbruststreifen f,i,j,
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße c,i,j,
Gebratene Barbarie Entenbrust mit rosa Pfeffer und Cholidip
Parmaschinken mit Melonenspalten 2)
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen und Oliven g,j
Karottensalat in Orangen-Vinaigrette
Walldorfsalat garniert j,c,e,h,
(Selleriesalat mit Wallnüssen und Äpfeln)

Gebratene Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce, g,h,i,j,
und Bauernspieße (Hackfleischbällchen, Würstchen, Gemüse) a,c,i,j,

Geflügelragout mit Thailändischen Aromen, i,j f
mit Zitronengras, Kokosmilch und Curry
dazu servieren wir körnigen Gemüsereis

Käseauswahl g, mit Weintrauben und Feigensenf j,

Schwarzwälder Kirschschnitte a,c,g,h,
Panna cotta mit Früchten in Gelee g,
Pfirsichkompott mit Mangocreme g,

Pro Person € 36,00
zzgl. MwSt.

**Gerne können Sie von Ihrem Lieblings -Bäcker das Brot bzw. Backwaren
für Ihr Wunschbuffet selbst besorgen!
Selbstverständlich können wir auch nach Absprache
Brot und Backwaren liefern
zum Aufpreis von 1,20 € pro Person zzgl. MwSt.
Dafür erhalten Sie: Kornbrot, Baguette, Rusticobrot**

Sie haben nicht das passende Menü oder Büffet gefunden,
dann sind wir gerne bereit nach Ihren Wünschen ein individuelles Angebot
zu erstellen.

Bezüglich der Allergene in Büffets und Menüs können wir Ihnen
natürlich nach vorheriger Absprache auch Alternativen anbieten.

Das Team vom
Partyservice Cooking-for-you und Verleihservice -Freiburg
freut sich darauf Sie begrüßen zu dürfen, um Ihre Feier gemeinsam mit Ihnen
zu gestalten.

Jürgen und Cornelia Schlachta

Des Weiteren können wir Ihnen folgende Serviceleistungen anbieten:

Getränke auf Kommission, Preise auf Anfrage

Equipment

Bestuhlung
Tischwäsche
Geschirr, Gläser und Besteck
Dekoration
Partyzelte und Pavillons
und vieles mehr.



Preisinformation der einzelnen Mietartikel
siehe unter: www.verleihservice-freiburg.de

Personalkosten

Koch	pro Stunde	30,00 €
Veranstaltungs- und Serviceleitung	pro Stunde	30,00 €

Service Mitarbeiter	pro Stunde	25,00 €
wenn die Getränke von uns geliefert werden		

Service Mitarbeiter, wenn die Getränke vom Veranstalter gestellt werden	pro Stunde	30,00 €
Hilfskräfte	pro Stunde	25,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Das vorliegende Menü und Büffetvorschläge haben Informationscharakter und können unter Berücksichtigung individuellen Wünschen geändert werden.

Die Preise für unsere Menü- und Büffetvorschläge sind ab 30 Personen berechnet. Bitte beachten Sie, dass bei einer reduzierteren Personenzahl sich der Vorschlag oder Preis ändern kann.

Unserem Angebot liegen die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma Cooking-for-you zugrunde.

Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergene

Zusatzstoffe in Speisen und Getränke

- 1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta-Carotin, Riboflavin)
- 2) mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) Coffein haltig
- 8) geschwefelt

Allergene

- a) Glutenthaltiges Getreide (d. H. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Nudel, Brot usw.
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier und Eier- Erzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
- h) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannüsse, Paranuss, Pistazie, Macadamia/Queensland Nuss sowie allen daraus hergestellten Erzeugnissen
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- l) Lupine und Lupinenerzeugnisse
- m) Weichtiere und daraus hergestellten Erzeugnissen
- n) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO₂ angeben.

Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Lieferung und Zubehör

Unsere Lieferungen erfolgen ausschließlich aufgrund der nachfolgenden Bedingungen.

Von uns erstellte Kostenvoranschläge sind verbindlich und Grundlage für einen Vertragsabschluss.

Der Kunde akzeptiert diese Bedingungen, sobald er unser Angebot angenommen und **schriftlich** bestätigt hat.

Änderungen müssen schriftlich festgehalten werden.

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.

Erläuterung Umsatzsteuergesetz:

Die Preise von Speisen und Büffet incl. Anlieferung **ohne Dienstleistung** (Aufbau, Personal, Geschirr etc.) werden mit **5% Mehrwertsteuer** berechnet.

Die Preise von Speisen und Büffet incl. Anlieferung **mit Dienstleistung** (Aufbau, Personal und Equipment) werden mit **16 % Mehrwertsteuer** berechnet.

Es gilt ausschließlich unserer aktuellen Preisliste. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit die Gültigkeit. Vertragsgrundlage sind unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Lieferung und Abholung

Lieferungen und Abholung in Emmendingen 20,00 € pro Fahrt

Lieferungen und Abholung nach Freiburg 36,00 € pro Fahrt

Lieferungen und Abholung an andere Orte werden nach gefahrenen Kilometer und pro Fahrzeug berechnet. Pro km 1,00 € aber mind. 20,00 €

Sollte die Anlieferung/Abholung unter erschwerten Bedingungen stattfinden, so wird diese mit 30,00 € pro Mitarbeiter/Std. berechnet.

Nebenleistungen

Sämtliche Nebenleistungen wie die Leihweise Bereitstellung von Geschirr, Gläsern, Tischwäsche, Dekoration etc. und Servicepersonal wird je nach Bedarf gesondert berechnet.

Mietgeschirr wie Gläser, Teller usw. sollten **vorgespült**, falls dies nicht möglich ist mindestens **Speisereste frei** in den vorgesehenen Recks bzw. Boxen zurückgeben werden.

Evtl. anfallende Aufräumarbeiten in Lokationen oder Müllentsorgung werden kostenpflichtig in Rechnung gestellt.

Fehl- und Bruchmengen sowie beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert berechnet.

Die von uns zur Verfügung gestellten Gegenstände (Tablets, Platten, Transportverpackungen etc.) Equipment und Dekorationen bleiben unser Eigentum und sind im **sauberen und ordnungsgemäßen Zustand** zurückzugeben.

Für gemietetes Equipment z.B. Ziehpavillions ect. empfehlen wir Ihnen eine zusätzliche Haftpflichtversicherung abzuschließen.

Personenanzahl

Bei Veranstaltungen sollte spätestens 5 Tage vorher die genaue Personenanzahl mitgeteilt werden, erfolgt keine Mitteilung über die reduzierte Gästezahl, so wird die im Auftrag festgelegte Personenanzahl berechnet.

Zahlung

Ab einem Auftragswert von 1000,00 € erhalten wir 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn

50 % des Auftragswerts als Vorauszahlung.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere Rechnungen sind sofort ohne Abzug zu zahlen.

Stornierung

Kündigt der Auftraggeber einen bereits erteilten Gesamtauftrag bzw. Vertrag, so werden Ihm 5% in Rechnung gestellt.

30 Tage vor dem Veranstaltungsdatum berechnen wir 10 %

14 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn berechnen wir 50 %

8 Tage vor dem Veranstaltungstermin berechnen wir 80 %

der Gesamtauftragssumme

Dieses Prospekt ist gültig ab 01.07.2020
Steuer-Nr.05414/30000 Ust-IdNr.DE252322751
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Emmendingen

Party- und Verleihservice Cooking-for-you
Jürgen Schlachta
Blumenstraße 12/1
79312 Emmendingen
+49(0)764155784

info@cooking-for-you.de
www.cooking-for-you.de
www.verleihservice-freiburg.de