

EXIT CATERING | EXIT Service GmbH
Mittelstr. 1
32758 Detmold
Tel.: 05231. 5004193 0
Fax: 05231. 5004193 9
Email: info@exit-catering.de

Menü Programm 2019

Allgemeine Menü Informationen:

- alle Menüs ab 20 Personen
- zwei Beilagen sind in den Menüs enthalten, weitere Beilagen können hinzugebucht werden
- zwei Salate sind in den Menüs enthalten, weitere Salate können hinzugebucht werden
- ab 35 Personen sind 3 verschiedene Beilagen und 3 Salate enthalten
- ab 45 Personen sind 3 verschiedene Beilagen und 4 Salate enthalten
- ab 55 Personen sind 4 verschiedene Beilagen und 5 Salate enthalten
- angeliefert wird in Thermoboxen, das Essen wird in Buffetform in Wärmebehältern aufgebaut
- der reine Buffet Auf- und Abbau ist im Preis enthalten, zusätzliches Aufstellen von Tischen, Stühlen, Dekoration und anderen Mietartikeln wird extra berechnet
- in den Menü-Preisen inklusive:
 - Thermo-Transportboxen
 - Buffet-Platten
 - Reinigung Geschirr und Equipment
 - Entsorgung Speisereste
 - Chafing Dishes
 - Vorlegebesteck
 - Buffetbetreuung während der Veranstaltung (ab 50 Personen)
- keine aktive Essensausgabe durch die Buffetbetreuung.

Die Menü Vorschläge am Kalkulationsbeispiel 20 Personen.

Vorschlag I Menü :

Hauptgericht:

- Roastbeef (Senf/Zwiebel Variation)
- Schweinefilet in Champignonsoße

Beilagen:

(2 Beilagen inklusive, bitte aussuchen, Beilagen finden Sie unter Optionen)

Salat:

- Salat

(2 Sorten Salat inklusive, bitte aussuchen, Salate finden Sie unter Optionen)

Für 20 Personen*:

20 Erwachsene pro Person je 23,90 €

Preis 478,00 € inklusive 19 % MwSt.

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.

Vorschlag II

Menü :

Hauptgericht:

- Roastbeef (Senf/Zwiebel Variation)
- Putenfilet auf mediterrane Art mit mediterranem Gemüse in Bratensoße

Beilagen:

(2 Beilagen inklusive, bitte aussuchen, Beilagen finden Sie unter Optionen)

Salat:

- Salat

(2 Sorten Salat inklusive, bitte aussuchen, Salate finden Sie unter Optionen)

Für 20 Personen*:

20 Erwachsene pro Person je 24,90 €

Preis 498,00 € inklusive 19 % MwSt.

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.

Vorschlag III

Menü :

Hauptgericht:

- Putenfilet auf mediterrane Art mit mediterranem Gemüse in Bratensoße
- Schweinefilet in Champignonsoße

Beilagen:

(2 Beilagen inklusive, bitte aussuchen, Beilagen finden Sie unter Optionen)

Salat:

- Salat

(2 Sorten Salat inklusive, bitte aussuchen, Salate finden Sie unter Optionen)

Für 20 Personen*:

20 Erwachsene pro Person je 21,90 €

Preis 438,00 € inklusive 19 % MwSt.

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.

Vorschlag IV

Menü :

Hauptgericht:

- Putenfilet in Curry-Früchte-Soße
- Schweinerücken in Champignonsoße

Beilagen:

(2 Beilagen inklusive, bitte aussuchen, Beilagen finden Sie unter Optionen)

Salat:

- Salat

(2 Sorten Salat inklusive, bitte aussuchen, Salate finden Sie unter Optionen)

Für 20 Personen*:

20 Erwachsene pro Person je 18,90 €

Preis 378,00 € inklusive 19 % MwSt.

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.

Vorschlag V

Menü :

Hauptgericht:

- Semmerolle vom Rind in Rotweinsauce
- Schweinefilet in Champignonsauce

Beilagen:

(4 Beilagen inklusive, bitte aussuchen, Beilagen finden Sie unter Optionen)

Salat:

- Salat

(5 Sorten Salat inklusive, bitte aussuchen, Salate finden Sie unter Optionen)

Für 20 Personen*:

20 Erwachsene pro Person je 22,90 €

Preis 458,00 € inklusive 19 % MwSt.

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.

Ab hier vielfältigere Menü Version

Bitte beachten Sie bei diesen Versionen ist nicht für jeden Gast eine Portion von jedem Hauptgericht vorgesehen, hier liegt der Schwerpunkt auf Vielfalt.

Vorschlag VI

Menü :

Hauptgericht:

- Semmerolle vom Rind in Rotweinsauce
- Schweinefilet in Champignonsauce
- Putenfilet in Curry-Früchte-Sauce
- Garnelen Provinzial
- Makkaroniauflauf (vegetarisch)

Beilagen:

(2 Beilagen inklusive, bitte aussuchen, Beilagen finden Sie unter Optionen)

Salat:

- Salat

(2 Sorten Salat inklusive, bitte aussuchen, Salate finden Sie unter Optionen)

Für 20 Personen*:

20 Erwachsene pro Person je 35,90 €

Preis 718,00 € inklusive 19 % MwSt.

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.

Vorschlag VII

Menü :

Hauptgericht:

- Schweinefilet in Champignonsoße
- Putenfilet auf mediterrane Art mit mediterranem Gemüse in Bratensoße
- Garnelen Provinzial
- Lachsfilet in Zitronensoße

Beilagen:

(2 Beilagen inklusive, bitte aussuchen, Beilagen finden Sie unter Optionen)

Salat:

- Salat

(2 Sorten Salat inklusive, bitte aussuchen, Salate finden Sie unter Optionen)

Für 20 Personen*:

20 Erwachsene pro Person je 33,90 €

Preis 678,00 € inklusive 19 % MwSt.

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.

Optionen zum Aussuchen oder dazu Buchen:

Warme Beilagen:

(1 GN Einsatz reicht für ca. 25-30 Personen)

- Djuvec Reis (würziger Reis auf Balkanart)
pro GN Einsatz 49,00
- Butter Reis
pro GN Einsatz 49,00
- Drillingskartoffeln
pro GN Einsatz 36,00
- Rosmarinkartoffeln
pro GN Einsatz 36,00
- Wedges
pro GN Einsatz 32,00
- Gemüse
pro GN Einsatz 36,00
- Spätzle
pro GN Einsatz 36,00
- Kartoffelgratin
pro GN Einsatz 38,00
- Mediterranes Gemüse (als vegetarisches Hauptgericht geeignet)
pro GN Einsatz 40,00
- Salzkartoffeln
pro GN Einsatz 39,00

Extras:

(1 GN Einsatz reicht für ca. 25-30 Personen)

- Tortellini gefüllt mit Spinat (vegetarisch)
pro GN Einsatz 49,00
- Makkaroniauflauf
pro GN Einsatz 89,00

Angemachte Salate:

- Argentina-Salat
je Schüssel 18,90
- Bauern-Salat
je Schüssel 18,90
- Fleisch-Salat
je Schüssel 19,90
- Porree-Salat
je Schüssel 16,90
- grüner Bohnen-Salat
je Schüssel 15,90
- Kartoffel-Salat
je Schüssel 15,90
- Kraut-Salat
je Schüssel 11,90

Salate nicht angemacht:

- Eisberg
je Schüssel 9,90
- Mais
je Schüssel 13,90
- Gurken
je Schüssel 11,90
- Tomaten
je Schüssel 11,90
- Lollo rosso
je Schüssel 9,90
- Möhre
je Schüssel 9,90

Kalte Platten:**Fisch**

- Lachs geräuchert
- Forellenfilet geräuchert

Fleisch

- Hähnchenrouladen Scheiben
- Kassler Scheiben
- Schweinefilet Scheiben

Käse

- Französischer Weichkäse
- Mozzarella
- Nusskäse

- dekoriert wird mit frischen Früchten
- angerichtet und garniert auf Platten, dazu Brotauswahl
- kalte Platten ab 20 Personen
- pro Person je 17,90
- 20 Personen 358,00

Vorspeise / Antipasti:

- Gegrilltes Gemüse mit feinem Olivenöl mariniert
Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons
- Paprika gefüllt mit Frischkäse, Cherry-Tomaten mit Frischkäse gefüllt
- Tomate und Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl
- Schafskäse, Ziegenkäse, würzige getrocknete Salami

- pro Person 11,90 ab 20 Personen

Dessert Kleinigkeiten im Glas:

(Es können mehrere Desserts ausgewählt werden, Mindestmengen beachten, Löffel nicht enthalten.)

- Himbeer Tiramisu
1 Stk. je 2,50€, ab 20 Stk.
- Schokoladenmousse
1 Stk. je 2,50€, ab 20 Stk.
- Vanillecreme mit Johannisbeeren garniert
1 Stk. je 2,26€, ab 20 Stk.
- Schoko-Shot, Schokoladenmousse im Shot Glas
1 Stk. je 1,50€, ab 20 Stk.

Mietartikel:

Porzellan:

- Menü Teller
1 Stk. je 0,30
- Kuchen Teller
1 Stk. je 0,25
- Kaffee Tasse
1 Stk. je 0,25
- Kaffee Untertasse
1 Stk. je 0,25

Besteck:

- Menü Messer
1 Stk. je 0,23
- Menü Gabel
1 Stk. je 0,23
- Dessert Löffel
1 Stk. je 0,21
- Kuchen Gabel
1 Stk. je 0,21

Glas:

- Universal Wein Glas 23 cl
1 Stk. je 0,35
- Universal Soft Glas 0,3 l
1 Stk. je 0,25
- Sekt Glas 0,1 l
1 Stk. je 0,25

Sie benötigen andere Mietartikel, sprechen Sie uns an.

Personal:

Service Personal für Getränke und Abräum Service

Mindestbuchung 4 Std.

je 24,50 €/Std. und Mitarbeiter

Andere Kostenpunkte:

Auf- und Abbau (Abrechnung nach Aufwand)

je 24,50 €/Std. und Mitarbeiter

1 stk. Logistikpauschale** Pauschal 25,00

- Anlieferung/Abholung

**Pauschale gilt für 50 km Umkreis 32758, je weiterer km 1,50

Alle Preise im Angebot sind Bruttopreise in Euro, inkl. gesetzl. MwSt.

Änderungen von Personenzahl und Produkten sind auch nach Buchung noch möglich, abhängig von der Produktauswahl und Zeitpunkt können bis dahin jedoch schon Kosten entstanden sein.

Ab einem Bruttoauftragswert von 5000,00€ wird nach Buchung eine Anzahlung in Höhe von 30 %, fällig. Diese ist sofort zahlbar, per Überweisung, Bar oder Karte.

Für Beschädigung oder Verlust von Verleihware berechnen wir den Wiederbeschaffungswert.

Bei Stornierung des Auftrages nach der Buchung, fällt eine Stornogebühr in voller Höhe für Mietartikel an.

Personal-Storno nur bis Höhe der Mindestbuchung.

Essen abhängig vom Spezialisierungsgrad der Auswahl in voller Höhe, andernfalls bei Stornierung bis 2 Wochen vor Veranstaltungstag 50 %, bis 4 Tage vor Veranstaltungstag 70 %, ab 48 Stunden vor Veranstaltung und am Veranstaltungstag 100 %.

Fremddienstleistungen, die im Zusammenhang mit Ihrem Auftrag gebucht oder beauftragt wurden, werden in voller Höhe fällig.

Mit freundlichen Grüßen

EXIT CATERING

EXIT Catering | EXIT Service GmbH
Mittelstr. 1
32758 Detmold
Tel.: 05231 50041930
Fax: 05231 50041939
info@exit-catering.de
www.exit-catering.de

USt-IdNr.: DE273806961
HRB 9664
Amtsgericht Lemgo
Geschäftsführer Sven Dragic, Sanjin
Dragic

EXIT Service GmbH
GRENKE BANK
IBAN: DE15 2013 0400 0060 0080 75
BIC: GREBDEH1XXX