

Cateringmappe

Von



Canapés:

Brie mit Nüssen	1,70
Mozzarella, Tomate und Pesto	1,70
Ziegenfrischkäse mit getrockneter Tomate	1,80
Matjesfilet mit Ei	2,00
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf	2,00
Rauchforelle mit Meerrettich	2,00
Garnele Aioli	2,20
Salami	1,70
Gekochter Schinken	1,70
Marinierte Hähnchenbrust	1,70
Tranchen vom Schweinefilet	2,30
Parmaschinken mit Melone	2,30
Roastbeef mit Senfbutter	2,30

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

Fingerfood:

Gazpacho (Spanische Gemüsesuppe)	2,00
Rote Bete Shot	2,00
Garnele Aioli	2,80
Lachs Wrap mit Honig Senf Soße (rot)	2,80
Lachs Wrap mit Meerrettich (grün)	2,80
Quiche Lorraine	2,40
Frikadelle mit Kartoffelsalat	2,60
Hähnchenspieß mit mediterranem Gemüse	2,60
Mini Bürger mit Rind und Chili-Cheese-Soße	2,80
Mini Bürger mit Hähnchen und Currydipp	2,80

(Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte)

Sektempfang mit Fingerfood:

Sekt mit Orangensaft	5,00
Sekt mit Orangensaft dazu verschiedene Canapés nach Wunsch	8,90
Sekt mit Orangensaft dazu Spieße von: Käse-Trauben, Tomate-Mozzarella, Melone-Schinken, Frikadelle-Farfalle	9,90

Hier können Sie sich ihr eigenes Menü oder Buffet zusammenstellen
(ab 20 Portionen)

Salate: (je 100g)

Kartoffelsalat mit Speck	1,50
Nudelsalat mit Tomaten, Rucola und Mozzarella	1,80
Griechischer Salat mit Feta	2,00
Krautsalat „Natur“	1,50
Couscous Salat	2,00
Gurkensalat	1,80
Karottensalat	1,80
Krabben-Cocktail	3,00

Suppen:

(je 200ml inkl. Baguette)

Kartoffelcremesuppe mit Speck	2,60
Gulaschsuppe	3,00
Linseneintopf mit Rindfleisch	3,00
Erbseneintopf mit Wiener	3,00
Spargelcremesuppe (in Saison)	2,50
Cremsuppe vom Hokkaidokürbis (in Saison)	2,50
Rindfleischbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	2,80
Hühnerbrühe mit Lauch und Fadennudeln	2,80

Vorspeisen:

Blattsalat mit 2 verschiedenen Dressings	3,00
Parmaschinken mit Melone	3,00
Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto	3,50
Mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten und Zwiebeln)	3,50
Roastbeef mit Sauce Tatar	4,50
Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)	5,00
Im ganzen pochierter Lachs, fein ganiert (1 Stück ca.20 Portionen)	3,50
Räucherfischplatte von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich	3,50

Einzelgerichte:

Fleisch:

Hackbraten mit Bratensoße	5,00
Spanferkelbraten mit Biersoße	7,00
Kasseler mit Bratensoße	7,00
Spießbraten mit Bratensauce	7,00
Grillschinken mit Rotwein oder Zwiebelsoße	7,00
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Champignonsoße	7,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Champignonsoße	7,50
Gebratene Hähnchenbrust mit Senf.- Curry oder Champignonsoße	7,50
Gegrilltes Schweinefilet mit Senf.-Champignon.- oder Pfeffersoße	7,50
Schweinefilet gefüllt mit Champignon an Sauce Hollandaise	7,90
Rinderroulade im eigener Jus	7,50
Rinderbraten mit Burgundersoße	7,50
Sauerbraten vom Rind	7,50

Fisch:

Gedünsteter Lachs an Hollandaise oder Dillsoße	7,90
Lachsfilet mit Meerrettichkruste an Rieslingsoße	7,90
Gebratenes Zanderfilet an Noilly-Prat Sauce	7,90
Kabeljau mit Kräuter oder Senfsoße	7,90
Riesen Garnelen mit pikanter Tomatensoße	9,40

Beilagen:

Sauerkraut	2,50
Rotkohl	2,50
Gemischtes frisches Gemüse	3,50
Ratatouille	3,50
Bohnen mit Speck	3,50
Mandelbrokkoli	3,00
Blumenkohl polnisch	3,00
Glasierte Karotten	3,00

Kroketten	3,00
Schupfnudeln	3,00
Kartoffelpüree	3,00
Salzkartoffeln	3,00
Bratkartoffeln	3,50
Kartoffelgratin	3,50
Rosmarinkartoffeln	3,00
Farfalle Nudeln	3,00
Reis	3,00
Kartoffelklöße	3,50
Spätzle	3,50
Semmelknödel	3,50
Serviettenknödel	3,50

Nachspeisen: (im Glas serviert):

Panna Cotta mit Himbeere	3,00
Tiramisù	3,00
Beerenkompott mit Vanillesoße	3,00
Crème Brûlée	3,00
Schokoladenmousse	3,00
Cocoscreme mit Ananas	3,00
Weinschaumcreme mit Brombeeren	3,00
Baileys Mousse	3,00
Schokoladenbrunnen mit Obststückchen	5,00
Käseplatte mit Trauben Feigensenf und Baguettescheiben	4,50

Kalt-warme Buffet Beispiele:

Kalt-warmes Buffet 1

Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto
Räucherfischplatte von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich

Schweinefilet mit Senfsauce
Putenbrustfilet in feiner Currysoße

Bunte Gemüse Variation
Rosmarinkartoffeln
Spätzle

Panna Cotta mit Himbeere
Tiramisu

21,90€ p.P.

Kalt-warmes Buffet 2

Blattsalat mit 2 verschiedenen Dressings
Parmaschinken mit Melone

Hähnchenbrust im Parmesan–Ei-Mantel an Tomatensauce
Krustenbraten mit Zwiebelsauce

Ratatouille
Petersilienkartoffeln
Butternudeln

Creme Brûlée
Schokoladenmousse

19,90€ p.P.

Kalt-warmes Buffet 3

Mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten und Zwiebeln)
Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)

Hähnchenbrust in Champignonsauce
Burgunderbraten vom Rind mit Rotweinsauce

Bohnen im Speckmantel
Bunte Gemüse Variation
Kartoffelgratin
Schupfnudeln

Cocoscreme mit Ananas
Weinschaumcreme mit Brombeeren

22,40€ p.P.

Kalt-warmes Buffet 4

Blattsalat mit 2 verschiedenen Dressings
Mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten und Zwiebeln)
Im ganzen pochierter Lachs, fein ganiert

Mit Champignon gefülltes Schweinefilet an Sauce Hollandaise
Maishähnchenbrust an pikanter Currysauce
Gebratenes Zanderfilet an Riesling Sauce

Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi, Champignon Gemüse
Kartoffelgratin
Gnocchi

Schokoladenbrunnen mit Obststückchen
Käseplatte mit Trauben Feigensenf und Baguettescheiben

26,90€ p.P.

Frühlingsbuffet 5

Salat vom grünen Spargel mit Tomate, Parmesan und hellem Balsamico
Gegrillte Zucchini mit Frischkäse
Baguette, Butter

Spargelcremesuppe

Wienerschnitzel vom Kalb
Gebratener Lachs
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Frischem Stangenspargel
Neuen Kartoffeln

Erdbeer- Tiramisu

25,90€ p.P.

Sommerbuffet 6

Crepes mit Lachs gefüllt
Tomate mit Rucola und Pinienkernen
Baguette, Butter

Schweinefilet in Pfifferlingsoße
Maishähnchenbrust mit Kräuterbutter
Kabeljau in Senfsoße

Variation von frischem Gemüse

Kartoffelgratin
Farfalle Nudeln

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
Duett vom Schokoladenmousse

25,90€ p.P.

Herbstbuffet 7

Wildpasteten mit Cumberland Sauce
Mediterranes Grillgemüse

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Edelwildgulasch in eigener Jus
Schweinebraten an Majoransaft

Blumenkohl mit Polnisch Butter ganiert
Brokkoli mit Mandelbutter
Serviettenknödel
Kroketten

Baileys Mousse
Waldbeerjoghurt

26,90 p.P.

Winterbuffet 8

Tranchen von der geräucherten Entenbrust an Waldorfsalat
Feldsalat mit Speckkartoffeldressing
Baguette, Butter

Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeeren in einer Birne
Gänsebraten (Brust und Keule) in eigener Jus
Gebratenes Zanderfilet mit Noilly-Prat-Sauce

Rosenkohl
Rotkohl,
Kartoffelklöße
Butterspätzle

Zimtmousse mit Apfel
Eierlikörcreme mit Pflaume

29,90€ p.P.

Kaffee und Kuchen:

Kanne Kaffee (ca.5 Tassen)	4,50 je Kanne
Kanne Tee (ca.5 Tassen)	4,50 je Kanne
Kanne Kakao (ca.5 Tassen)	4,50 je Kanne
Trockenkuchen	1,50 Stück
Sahnetorte	2,50 Stück

Getränke:

Wasser (mit/ohne)	Flasche 0,75l	4,50
Wasser (mit/ohne)	Flasche 0,25l	1,70
Cola	Flasche 0,33l	2,30
Cola light	Flasche 0,33l	2,30
Fanta	Flasche 0,33l	2,30
Sprite	Flasche 0,33l	2,30
Bitburger	Flasche 0,33l	2,50
Sekt	Flasche 0,75l	12,90

Passende Weine auf Anfrage...

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Saal

Unseren Saal stellen wir kostenfrei für Ihre Veranstaltung von bis zu 100 Personen zu Verfügung.

Inhaltsstoffe

Obwohl unsere Waren frisch zubereitet werden, können einige Produkte Farb-, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker beinhalten. Diese sind in einer Angebotsmappe vor Ort einsehbar.

Personal

Unser Service- und Küchenpersonal übernimmt alle Aufgaben rund um Ihren Catering-Auftrag. Dazu gehören der Aufbau und Abbau sowie Koordinierung, Organisation von Anlieferung und Abholung, Abräumservice, Buffetbetreuung oder die Bedienung der Gäste. Wir berechnen Ihnen für eine Servicekraft 20,00 € und für eine*n Koch*Köchin 25,00 € pro Stunde.

Fahrtkosten

Die Fahrtkosten beinhalten nur die Anlieferung und Abholung und werden wie folgt berechnet:

Die Lieferung sowie Abholung im Umkreis von bis zu 10 Km erfolgt kostenlos.
bis 20 Km wird eine Pauschale von 10€ berechnet.
bis 30 Km wird eine Pauschale von 20€ berechnet.
ab 30 Km auf Anfrage.

Equipment

Bei Bedarf stellen wir Teller und Besteck zur Verfügung. Für den Verleih wird eine Kostenpauschale von 2,00 Euro pro Gedeck berechnet. Soll das Spülen des gelieferten Geschirrs von uns übernommen werden, werden pro Gedeck weitere 1,00 Euro berechnet.

Vorrang

Wir liefern und vermieten ausschließlich auf der Grundlage unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abweichende Bedingungen sind nur wirksam, wenn sie im Einzelfall mit uns vereinbart wurden.

Preise - Zahlung

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Diese betragen für reine Standardspeisen 7%. Bei Lieferungen mit zusätzlichen Serviceleistungen, wie z.B. Geschirrverleih, Servicestunden, ist jedoch der vom Gesetzgeber festgelegte Mehrwertsteuersatz von 19 % anzuwenden.

Auf unsere Rechnungen gewähren wir ein Zahlungsziel von 14 Tagen beginnend ab dem Rechnungsdatum.

Eine Zahlung gilt erst als erfolgt, wenn SaarPro über den Betrag verfügen kann.

Lieferung/Abholung

Die Anlieferung erfolgt immer hinter der ersten ebenerdigen und mit einem Servicewagen erreichbare Tür, falls es nicht anders vereinbart wurden ist.

Bitte prüfen Sie die Liefersituation vor Ort und teilen Sie uns Einschränkungen mit. SaarPro ist berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten, wenn die Lieferung aufgrund höherer Gewalt oder aufgrund von Ereignissen, die SaarPro nicht zu vertreten hat, wesentlich erschwert oder unmöglich ist. Wir bemühen uns, alle vereinbarten Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies im Einzelfall nicht, räumt uns der Kunde eine Toleranz von 30 Minuten ein. Für die Abholung des Equipments bitten wir Sie, alle Mietsachen verladefertig in den passenden Kisten und Gläseracks verpackt an der Beladestelle hinter der ersten Tür zu ebener Erde bereitzustellen.

Stornierung

Bei Stornierung erteilter Aufträge, mit einer Frist von mehr als 7 Tagen vor Veranstaltungsbeginn, berechnen wir 25% des Auftrages. Bei Stornierung erteilter Aufträge, mit einer Frist von 7 oder weniger Tagen vor Veranstaltungsbeginn, behalten wir uns vor bis zu 50% des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

Änderungen

Geringfügige Änderungen unseres Buffet- und Speisenangebotes können saison- oder qualitätsbedingt auftreten.

Geringfügige Abweichungen des Mietgeschirrs berechtigen nicht zur Beanstandung.

Mängel

Bitte überprüfen Sie die Ware bei Ankunft auf eventuelle Mängel und zeigen Sie diese sofort an. Ansonsten gilt die Ware als angenommen und der volle Preis ist zu entrichten. Geschirr-, Besteck- und Gläserteile

sind maschinengeschwemmt und nicht handpoliert. Eventuelle Tropfränder sind in Kauf zu nehmen und gelten nicht als Mangel.

Schadenersatz

Wir sind dem Kunden ausschließlich dann zum Schadenersatz verpflichtet, wenn uns oder einem leitenden Mitarbeiter

Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit als Schadensursache nachgewiesen werden kann. Gibt der Kunde die Mietsachen nicht oder beschädigt zurück, so ist er zum Schadenersatz verpflichtet.

Mietpreis – Mieteinheit – Übergabe/Rückgabe

Alle Mietpreise verstehen sich ohne Auf- und Abbauleistungen. Der Kunde ist zur Rückgabe des Mietgegenstandes innerhalb der vereinbarten Mietzeit verpflichtet. Bei verspäteter Rückgabe muss er die Ersatzkosten in vollem Umfang tragen.

Vertragszweck

Der Kunde darf den Mietgegenstand nur zum vereinbarten Zweck und am vereinbarten Ort nutzen.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort für alle Verpflichtungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz von SaarPro. Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar und mittelbar ergebenden Streitigkeiten ist Trier.

SaarPro, Hauptstraße 4, 54441 Taben Rodt

Tel.: 01573/4219206 | saarpro-catering@web.de | www.saarpro-catering.de

Amtsgericht Trier | Inhaber: Torsten Profittlich

Steuer Nr. 4213134969, Ust-Id:DE329483770

Alle Rechte sowie Irrtümer und Änderungen vorbehalten

