



GRUNDER
gourmet

Party- & Event-Catering Katalog

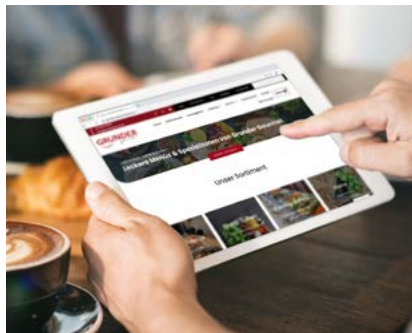
Aktuelles

Neuigkeiten von Grunder Gourmet

2 |

Editorial &
Aktuelles

Grunder Gourmet – Onlineshop



24/7 – 365 Tage im Jahr Buffets und Menüs kennenlernen, eine eigene Auswahl zusammenstellen, Sonderwünsche angeben und das Ganze direkt verbindlich bestellen – Das ist im Grunder Gourmet Onlineshop kein Problem! Ganz gleich ob Sie auf der Suche nach Inspiration sind, oder direkt eine konkrete Bestellung aufgeben möchten – wir stehen gerne für Sie online rund um die Uhr bereit:

www.grunder-gourmet.de

Wald- & Wiesenhochzeit



Entdecken Sie eine der tollsten Hochzeitslocations im Saarland! Zwischen Neunkirchen und Kirkel bieten wir eine einzigartige Atmosphäre fernab von Stress und aufregendem Verkehr. Sie und Ihre Gäste verbringen einen Tag inmitten einer Wiesenlandschaft am Waldrand, welche alle Infrastruktur auch für luxuriöse Ansprüche bietet.

www.wald-wiesenhochzeit.de

Grunder Gästehaus – Zuse 8



Dinner – Lunch – Bar – Events. In unserem Gästehaus erwartet Sie ein neues gastronomisches Konzept, das Bistro „Zuse 8“. Genießen Sie den Feierabend oder das Wochenende bei leckeren Burgern, Schnitzeln, Pasta und Salaten. Gönnen Sie sich einen Cocktail oder ein Glas Wein von Mai bis September auf der neuen Außenterrasse. Einfach abschalten und wohlfühlen.

www.grunder-gaestehaus.de

Hofgut Menschenhaus



Das Hofgut Menschenhaus liegt zwischen Kirkel und Neunkirchen und bietet seinen Gästen drei Eventlocations, einen idyllischen Innenhof und eine Panorama-Waldterrasse für traumhafte freie Trauungen. Ihre Gäste erwartet eine besondere und stimmige Atmosphäre. Unser Waldgarten öffnet in den Sommermonaten von Freitag bis Sonntag die Gastronomie und bietet einen Biergarten mitten im Wald mit wechselnder Küche an.

www.hofgut-menschenhaus.de

Editorial

Liebe Kundinnen und Kunden,



auf den folgenden Seiten finden Sie Vieles, was Grunder Gourmet Party- & Event-Catering zu bieten hat – dazu zählt die Beschreibung der verschiedenen modernen Veranstaltungsräume in unseren verschiedenen Locations, eine Auflistung unseres technischen Equipments sowie unserer Fest- und Partyzeltsysteme, sowie natürlich eine große Auswahl an Buffets und Einzelspeisen.

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihr Buffet oder Menü nach Ihren eigenen Wünschen zu kreieren und zusammenzustellen, sowie das passende Equipment und die Dekoration zu Ihrer Veranstaltung anzumieten. Alle buchbaren Komponenten sind im Katalog thematisch gegliedert und transparent im Preis.

Um unserer Philosophie treu bleiben und Ihnen weiterhin die gewohnte Qualität ohne Abstriche bieten zu können, mussten wir in diesem Jahr nach langer Zeit der Preisstabilität unsere Preise aufgrund der gestiegenen Rohstoff-, Lohn- und Energiepreise entsprechend anpassen. Dennoch scheuen wir keinen Preisvergleich mit anderen Catering-Anbietern – wir bieten Ihnen weiterhin beste und frische Qualität zu einem fairen Preis.

Viel Spaß beim Entdecken unseres neuen Kataloges!
Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Kai Grunder und Team

Inhalt

Aktuelles & Neuheiten	2
Event-Locations	4
Unsere Philosophie und Qualität	12
Feinschmecker-Highlights	14
Sommer- & Winter-Bufferfs	15
Schlemmer-Bufferf	16



Feinschmecker- & Länder-Bufferfs	17
Vegetarisches & veganes Buffet	21
Brunch & kalte Bufferfs	23
Grillbufferfs	25
Fingerfood	27



Canapés	32
Individuelles Buffet zusammenstellen	34
Equipment	40
Bestell-Informationen / FAQ	49
Personalservice	50
AGB	51





Der Innenhof auf dem Hofgut Menschenhaus



Festliches Dinner im Chalet



Orangerie bei Abendstimmung



Wald & Wiesenhochzeit



Business Präsentation im Chalet

Einzigartige Event-Locations

Stets die passende Location für jeden Anlass

Der Name Grunder Gourmet steht nicht nur für kreative, genussvolle Speisen und perfekt organisierte Events, sondern auch für außergewöhnliche Räumlichkeiten für jeden Anlass. Sicherlich kann man jedes Fest auch an jedem beliebigen Ort feiern. Doch wunderbare, erinnerungswürdige oder gar magische Momente entstehen meist dort, wo sich Gäste und Gastgeber an einem besonderen Ort treffen, der zum Anlass passt und zum fröhlichen Beisammensein einlädt.

| 5

Locations

Grunder Gästehaus in Kirkel-Limbach

Hier sind alle Wege kurz. Das Gästehaus am Autobahnkreuz Neunkirchen ist schnell zu erreichen. Exzellente Küche und Servicekräfte sind vor Ort. Die verschiedenen variablen Veranstaltungsbereiche lassen sich optimal Ihren Wünschen anpassen und bieten Platz für insgesamt bis zu 200 Personen.



Eine Hochzeitsfeier in der Skylounge

Das Hofgut Menschenhaus

Das Hofgut Menschenhaus ist ideal für prunkvolle Hochzeiten, Feste und große Veranstaltungen. Die ruhig gelegene Location bietet im Haus Platz für bis zu 750 Personen. Zusätzlich sind im Sommer die weitläufigen Außenbereiche und der Innenhof für Events nutzbar.



Hofgut Menschenhaus

SaarLorLux-Zelte – die Überall-Location!

Sie haben Ihre ganz eigenen Vorstellungen von Ihrer Traumlocation? Unter dem Motto „Alles überdacht“ bietet Saar-Lor-Lux Zelte die Möglichkeit, Ihre Feier an fast jedem beliebigen Ort zu veranstalten. Zu jeder Jahreszeit und in jeder Größenordnung! Sprechen Sie uns an!



Flexibel feiern mit SaarLorLux-Zelte



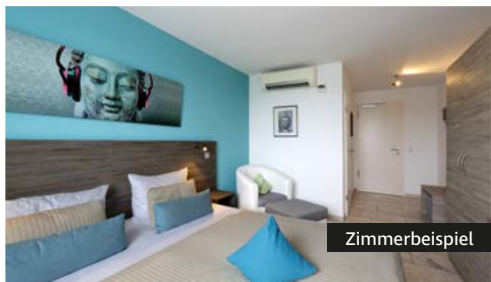
Zuse8 Wintergarten



Sektempfang Zuse8



Zuse8



Zimmerbeispiel



Hochzeit in der Skylounge

Das Grunder Gästehaus

Optimale Voraussetzungen für Ihr Event

Das Grunder Gästehaus bietet optimale Voraussetzungen für Ihr Event. Verleihen Sie Ihrer Veranstaltung ein stilvolles Ambiente und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit dem Besten aus dem Hause Grunder.

Ob Tagung, Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag oder Familienfest – wir beraten, planen und gestalten Ihr großes Ereignis mit viel Gespür für das Besondere.



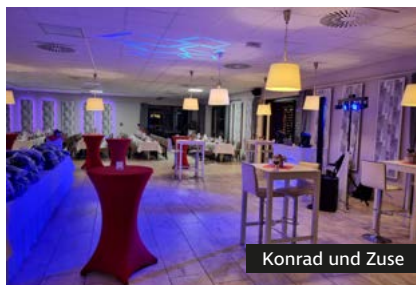
Zimmerbeispiel

In unseren modern ausgestatteten Veranstaltungs- und Seminarräumen bieten wir Ihnen genügend Platz, um Ihr Event, Ihre Firma oder Projekte gekonnt in Szene zu setzen. Die verschiedenen variablen Veranstaltungsbereiche des Grunder Gästehauses liefern Ihnen die passende Location für bis zu

200 Personen. Feiern und tagen können Sie in unserem **Wintergarten**, in den Veranstaltungsräumen „**Konrad**“ und „**Zuse**“ oder in der „**Skylounge**“, die als größter Veranstaltungsraum des Gästehauses bis zu 120 Personen willkommen heißen kann.

Ein weiterer Vorteil: Sie genießen unseren Grunder-Rundum-Service und brauchen sich um nichts zu kümmern. Die hauseigene Dekorationsabteilung sorgt für ein individuelles, festliches Ambiente und unsere qualifizierten Servicekräfte für das leibliche Wohl Ihrer Gäste. So können Sie Ihre Feier genießen und Ihre ganze Aufmerksamkeit Ihren Gästen widmen.

Neben einem Bistro und einem Wellnessbereich stehen Ihnen im Hotel 40



Konrad und Zuse



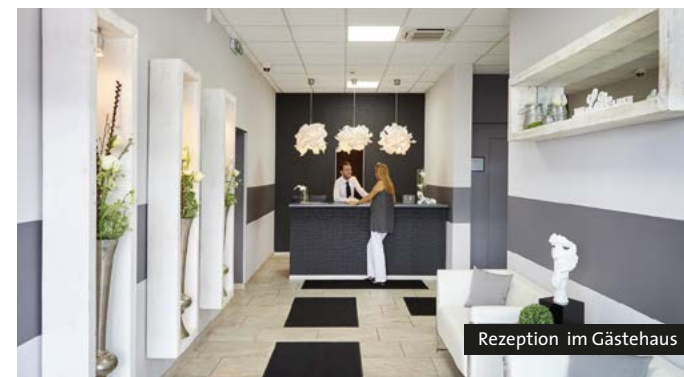
Wellnessbereich

moderne, klimatisierte Zimmer mit Safe und Minibar zur Verfügung. W-LAN ist in allen Zimmern und Seminarräumen kostenfrei zu empfangen. Mit seinen 3 Sternen Superior gilt das Grunder Gästehaus als eines der beliebtesten Hotels in der Region.

**Grunder Gästehaus
Bistro, Tagung & Hotel**
Konrad-Zuse-Straße 8
66459 Kirkel-Limbach

Fon: +49 (0) 68 41-934 80-0
Fax: +49 (0) 68 41-972 90-23

Mail: info@grundergaestehaus.de
Web: www.grunder-gaestehaus.de



Rezeption im Gästehaus



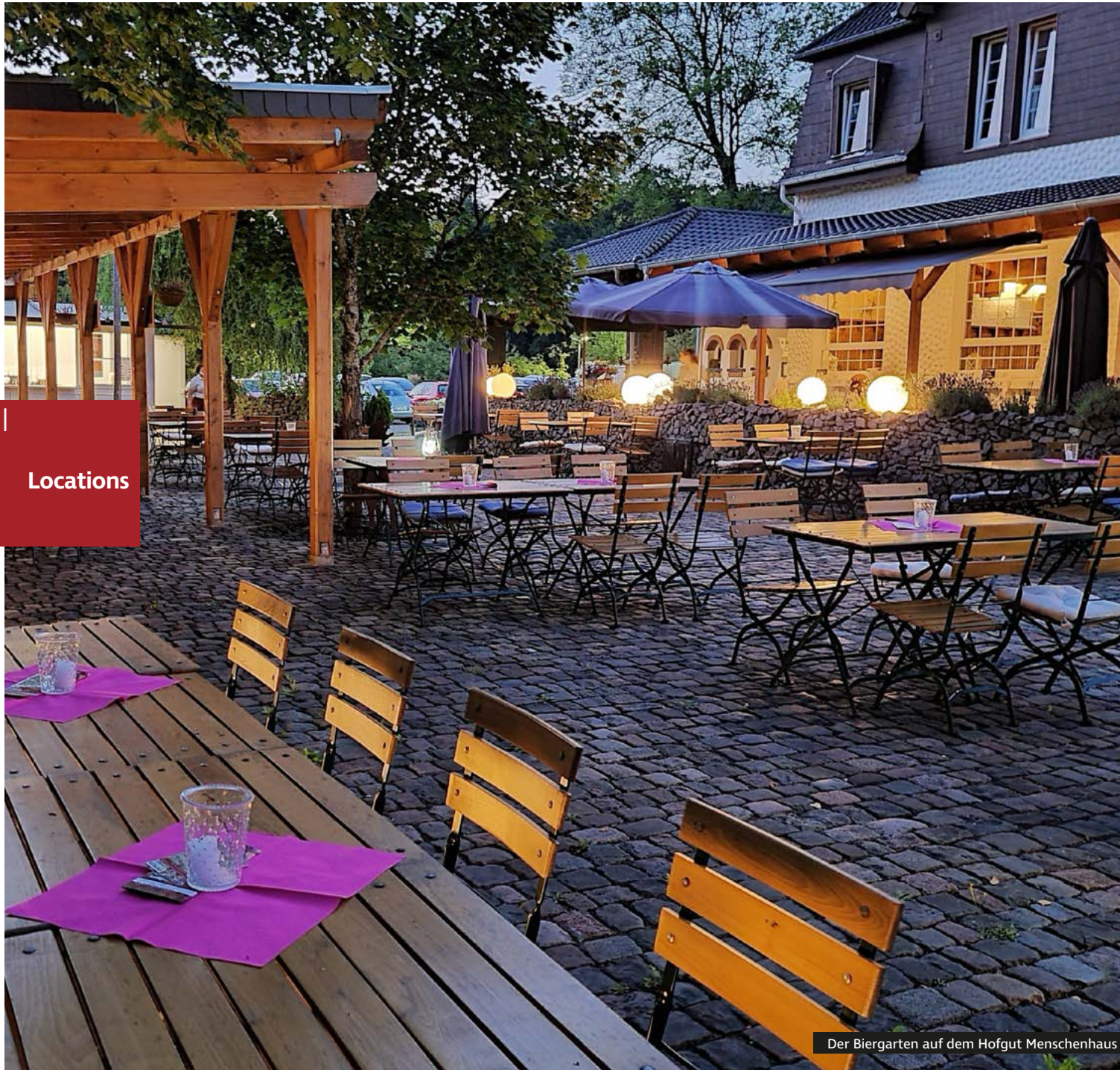
Das Gästehaus von außen



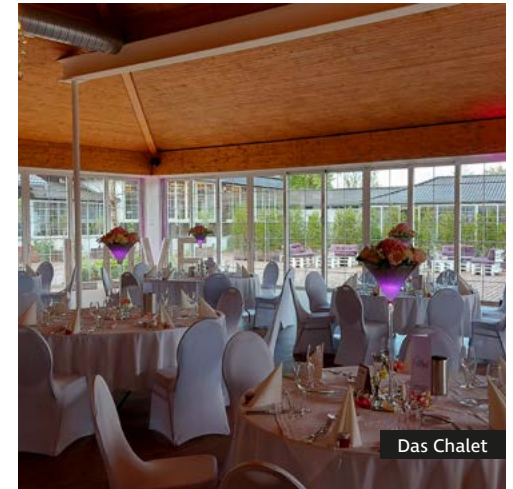
Tagen in der Skylounge

GRUNDER
gästehaus

| 7
Locations



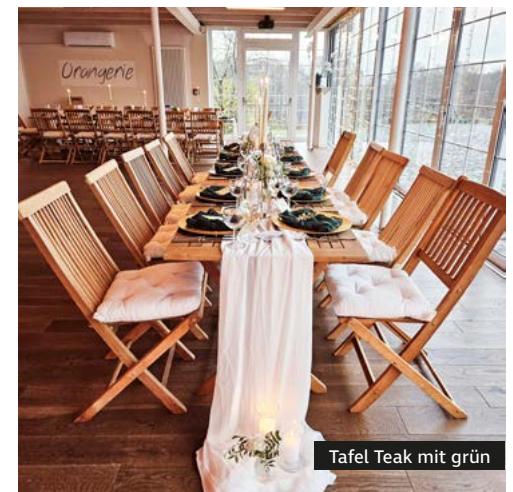
Der Biergarten auf dem Hofgut Menschenhaus



Das Chalet



Die Orangerie bietet Platz für 150 Gäste



Tafel Teak mit grün

Das Hofgut Menschenhaus

Außergewöhnlich feiern an einem besonderen Ort

Das Hofgut Menschenhaus ist eine außergewöhnliche Eventlocation. Gelegen in einem weitläufigen Waldgebiet zwischen Kirkel und Neunkirchen, mitten in der Natur und dennoch schnell mit Auto zu erreichen.



Die Kaminlounge

Der große 2015 komplett renovierte Gebäudekomplex ist ideal für romantische Hochzeiten, Freie Trauungen, prunkvolle Feste und große Veranstaltungen für Privat- und Firmenanlässe.

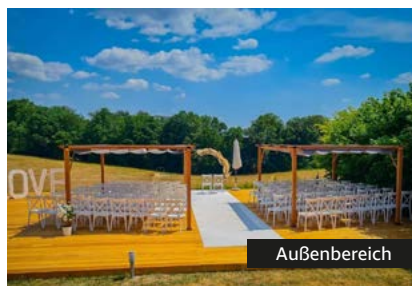
Das historische Hofgut wurde bereits 1754 von Johannes Nikolaus Mensch erbaut – daher auch der ungewöhnliche Name. Das Hofgut bietet seinen

Gästen drei Eventlocations, einen idyllischen Innenhof und eine Panorama-Waldterrasse für traumhafte freie Trauungen.

Ob in der **Orangerie** mit Platz für circa 100 Personen, dem großen **Chalet** mit Platz für bis zu 500 Personen je nach Art der Bestuhlung oder in der **Kaminlounge** mit Platz für circa 80 Personen – Ihre Gäste erwartet eine besondere und stimmige Atmosphäre.

Unser **Waldgarten** öffnet außerdem in den Sommermonaten von Freitag bis Sonntag die Gastronomie und bietet einen Biergarten mitten im Wald mit wechselnder Küche an.

Die großzügigen, hellen Räume sind ein wunderbarer Ort für Ihre Feier. Die raumhohen Fenster zur Hofseite lassen sich öffnen, sodass je nach Wetterlage der riesige Innenhof in die Veranstaltung mit einbezogen werden kann. Die Räume können einzeln oder in Kombination genutzt werden. Zusätzlich bietet der weitläufige Außenbereich eine ideale Bühne für ausgedehnte Sommer-Events.



Außenbereich



Chalet – Motto: 20er Jahre

**Grunder's Hofgut
Menschenhaus GmbH & Co. KG**
Kirkeler Straße 100
66538 Neunkirchen

Fon: +49 (0) 68 21-3 61 99 00

Fax: +49 (0) 68 41-9 72 90-23

Mail: events@hofgutmenschenhaus.de

Web: www.hofgut-menschenhaus.de



GRUNDER'S
Hofgut Menschenhaus

| 9
Locations

Hochzeitsfeier auf dem Hofgut Menschenhaus



Saar-Lor-Lux Zelte

Die Überall-Location – Zeltverleih & Eventausstattung

Machen Sie doch einfach nahezu jeden Ort zu Ihrer Traumlocation! Feiern Sie sorglos und wetterunabhängig im Freien. Dank unserem umfangreichen Sortiment an Zelten und Eventausstattung wird die Örtlichkeit Ihrer Veranstaltung kurzerhand in eine einzigartige Eventlocation verwandelt und sorgt für Wohlfühl-atmosphäre mit einem bleibenden Eindruck bei Ihren Gästen.

Genießen Sie eine fast grenzenlose Flexibilität bei der Planung Ihrer Veranstaltung. Ob Fest-, Party-, V.I.P.-Zelt

oder Messe-, Verkaufs-, Lager- oder Ausstellungszelte – wir haben für jeden Anlass das passende Zelt – auf Wunsch natürlich auch beheizt.

Unter dem Motto „Alles überdacht“ bieten wir Ihren Gästen und Ihnen nicht nur ein „Dach über dem Kopf“, sondern stehen selbstverständlich gerne auch mit kompetenter Beratung und fachmännischer Planung zur Verfügung, damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Sprechen Sie uns einfach an!



Saar-Lor-Lux Zelte GmbH & Co. KG

Konrad-Zuse-Straße 8
66459 Kirkel

Fon: +49 (0) 68 41-97290-16

Fax: +49 (0) 68 41-97290-23

Mail: info@saar-lor-lux-zelte.de

Web: www.saar-lor-lux-zelte.de



SAAR-LOR-LUX
ZELTE GMBH & CO. KG

Locations



Das Gute liegt oft ganz nah

Die Grunder Gourmet Lebensmittel-Philosophie

Wenn Sie sich überlegen, was Sie morgen für Ihre Familie kochen, gehen Sie zum Händler oder Metzger Ihres Vertrauens. Sie kaufen eventuell frisches Fleisch oder Obst aus biologischem Anbau. Wenn Sie jedoch ins Restaurant gehen oder einen Partyservice beauftragen, wissen Sie nicht immer, was der Koch in seiner Küche verarbeitet. Das kann ärgerlich sein und ist für uns Anlass, Ihnen unsere Philosophie vorzustellen. Wir haben nicht vergessen, dass unsere Wurzeln seit Generationen in unserer Oberbexbacher Metzgerei liegen. So ist es für uns selbstverständlich und auch naheliegend, unsere Region nach Partnern zu durchforsten, die unseren Qualitätsansprüchen genügen. Wenn wir zum Beispiel frisches Geflügel aus einer Saar-Pfälzer Zucht verarbeiten können, warum sollten wir dann Hähnchen aus China, Brasilien oder Vietnam einkaufen? Wenn wir Obst von saarländischen Streuobstwiesen erwerben können, warum sollten wir uns aus Übersee beliefern lassen? Das macht für uns keinen Sinn! Es ist uns wichtig, die Landwirte, Züchter und natürlich deren Umgebung persönlich kennenzulernen. Denn zu guten Produkten gehört eine vernünftige und verantwortungsbewusste Einstellung der Erzeuger. Es ist eigentlich ganz einfach: Wenn sich bereits der Landwirt seiner Verantwortung für Tier und Frucht bewusst ist, können auch Sie sicher sein, ein gutes Produkt auf Ihrem Teller zu haben. Wir schauen uns die Betriebe an und kaufen dort, wo wir von den Bedingungen überzeugt sind – am liebsten aus dem Saarland, Rheinland-Pfalz oder dem an-

grenzenden Lothringen. Wir sind der Meinung, dass „bio“ nicht unbedingt Voraussetzung ist. Für uns ist es wichtig, dass unser Lieferant einen natürlichen Umgang mit seinen Tieren pflegt und Futtermittel selbst produziert. Dort, wo es sinnvoll ist, nehmen wir selbstverständlich gerne Produkte aus biologischem Anbau, auch diese nach Möglichkeit aus der Region. Die Nähe der Erzeuger zu uns hat weitere Vorteile: Diese müssen die Produkte nicht auf eine weite Reise schicken, ersparen den Autobahnen viele LKW-Ladungen und gewährleisten eine flexible Anlieferung ohne Zwischenhändler. Für einige der landwirtschaftlichen Betriebe in der Region sind wir inzwischen wichtiger Kunde geworden. Das verdanken wir Ihnen, liebe Kunden, und dafür danken wir Ihnen ganz herzlich. Im Gegenzug gibt diese Stellung uns die Möglichkeit, die hier beschriebene Philosophie zur Grundlage für die Geschäftsbeziehung zu machen. Wenn Sie also feine Gerichte bei uns bestellen, können Sie dies immer mit gutem Gewissen tun. Wir wissen, was in unseren Soßen drin ist, denn wir kochen sie alle selbst. Sie werden in unserer Küche keine Geschmacksverstärker wie Glutamat oder ähnliche Stoffe finden. Alle unsere verwendeten Gewürze und Gewürzmischungen (wie zum Beispiel Curry) sind deklarationsfrei. Alle Grundsoßen kochen wir noch ganz handwerklich selbst. Das schmeckt man. Wir verpflichten unsere Lieferanten zu bester Warenqualität – am liebsten aus der Region. Vertrauen Sie uns. Möchten Sie mehr darüber erfahren? Sprechen Sie uns bitte an!

Qualität

Handwerkliches Können & Liebe zum Detail

Grunder Gourmet ist ein Familienbetrieb mit über 100-jähriger Tradition. Was mit einer kleinen Metzgerei begann, wurde mit viel Engagement und Liebe zum Detail zu einem der derzeit führenden Party- & Event-Caterer im Saar-Lor-Lux-Raum. Eine hohe Qualität, Geschmack und Frische sind daher aus Tradition die Grundvoraussetzungen für unser erfolgreiches Unternehmen und unsere bewährten Catering-Konzepte. Gutes Essen ist, wie wir meinen, ein Stück

Lebensqualität. Deshalb halten wir bei Grunder Gourmet den Begriff „Qualität“ besonders hoch. Dieser hohe Anspruch zieht sich durch alle Bereiche unseres professionellen Caterings. Für uns bei Grunder Gourmet beginnt das bereits bei unseren ausgesuchten Lieferanten und deren Qualitätsprodukten. Wenn Sie mehr über die hohe Qualität bei Grunder Gourmet erfahren möchten, sprechen Sie uns bitte an!

Zutatengarantie

Informationen zu Kennzeichnungspflichtigen Allergenen & Zusatzstoffen

Die Kennzeichnung zu jedem Buffet und Gericht finden Sie unter www.grunder-gourmet.de/kennzeichnung

Bei allem, was wir tun, steht guter Geschmack im Vordergrund. Daher legen wir größten Wert auf die Qualität der Zutaten. Wir sind überzeugt, das schmeckt man auch. Wir bereiten alle Speisen immer frisch zu. Wir verwenden zu 100 Prozent nur natürliche Gewürze und Zutaten, keine Farbstoffe und garantiert auch keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe. Das ist unsere Zutatengarantie. Dennoch können für uns alltägliche Zutaten wie z.B. Eier, Mehl oder Sellerie bei manchen Menschen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Deshalb finden Sie auf unserer Webseite unter www.grunder-gourmet.de/kennzeichnung

eine Auflistung der in den Speisen enthaltenen Auslösergruppen, damit Sie und Ihre Gäste stets genau wissen, was sie essen. Haben Sie weitere Fragen zu unseren Speisen und Zutaten, dann sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail. Haben Sie oder Ihre Gäste eine Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit, dann sprechen Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung darauf an. Gemeinsam mit Ihnen finden wir sicher schmackhafte Alternativen für ein unbeschwertes, genussvolles Essen trotz Unverträglichkeit. Vereinbaren Sie dazu einfach einen Beratungstermin. Telefonisch oder per E-Mail. Wir beraten Sie gern.

Unsere beliebtesten Buffets

Die Grunder Gourmet Feinschmecker Highlights

Nachfolgend haben wir Ihnen eine Auswahl der beliebtesten Buffets und Speisen zusammengestellt. Sie haben aber selbstverständlich die Möglichkeit, Ihr Buffet oder Menü nach Ihren Wünschen selbst zu kreieren oder unsere vorgeschlagenen Buffets zu variieren.

Unsere kalt-warmen Buffets bieten wir Ihnen gerne ab 16 Personen an.



Sommer-Buffer

Erfrischender Genuss

VORSPEISEN-VARIATIONEN: Südtiroler Landschinken mit marinierten Champignons | Braten- und Geflügel-Spezialitätenplatte | Crespelle mit Rucola und Tomatenfrischkäse | Falafelbällchen mit Tomatenmarmelade 🍋 | Hausgemachte Frühlingsröllchen mit Kartoffel-Linsen-Füllung und Joghurt-Dattel-Dip 🍋 | Kalbsfleischbällchen im Kräutermantel mit Lemon-Minze-Dip | Marinierter grüner Spargel 🍋

SALATE: Wassermelonen-Feta-Salat | Paprika-Zucchini-Salat 🍋 | Tomaten-Brot-Salat mit grünem Spargel 🍋 | Gurkensalat mit Joghurt und Minze | Pastasalat mit Erbsen, Tomaten und Parmesan | Gemischter grüner Salat mit Mango Dressing (Zwiebel, Mango, Granatapfel, Chili)

FEINE DIPSAUCEN: Cocktailsauce | Zitronen-Aioli

HAUPTGERICHTE:

Griechischer Hirtenbraten vom Schwein, gefüllt mit Schafskäse, Zucchini und Paprikawürfeln, dazu Penne

Zitronen-Pfeffer-Hähnchen in Frischkäse-Parmesan-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und Paprika-Zucchini-Gemüse

BUNTER BROTKORB: Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen

DESSERT: Rosmarin-Panna-Cotta mit Aprikosenmark | Joghurt-Mousse mit Erdbeeren und Minze | Bunte Käseplatte mit reichlich Obst garniert

Für nur 21,50 € netto pro Person; ab 30 Personen | zzgl. jeweils gültiger MwSt.
ab 23,00 € (inkl. 7% MwSt.)

Änderungen gegen Aufpreis.

Auch bei weniger Gästen buchbar! Sprechen Sie uns an. Weitere Informationen zur jeweils gültigen Mehrwertsteuer im Internet unter www.grunder-gourmet.de



Winter-Buffer

Schmackhafte Leckereien für den Winter

FISCH-SPEZIALITÄTEN-PLATTE: Schottischer Räucherlachs | geräucherte Forellenfilets | Hausgebeizter Lachs mit Kräutern und eingelegtem Rettich | Seeteufelpastete | Pfeffermakrelenfilet | Pochierte Lachshappen mit marinierten Trauben

GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN-PLATTE: Gefüllte Poulardenbrüstchen mit Brokkoli | Putenmedaillons mit Walnusskruste | Gegrillte Hähnchenkeulen mit Käse & Kräutern | Puteninvoltini mit Zwiebel-Speckfüllung an Bratapfelkompott

BRATEN-SPEZIALITÄTEN-PLATTE: Kleine Schnitzelchen mit herzhafter Garnitur | Minihackbällchen mit Dipsauce | Hauspastete im Teigmantel | Entenleberpraline in Schwarzbrotterde | Krustenschinken mit Mandarinenorangen | geräucherter Bauernschinken mit Melonenspalten | Burgunder Schinken mit marinierten Zwiebeln und Karotten

SALATE: Speck-Kartoffelsalat | Nudelsalat | Blumenkohlsalat | Rotkrautsalat | Wintersalat | Eiersalat mit Schinken | Bulgursalat | Blattsalat der Saison mit Hausdressing

FEINE DIPSAUCEN: Senf-Dill-Sauce | Sahnemeerrettich | Preiselbeerdip | Zitronen-Aioli

HAUPTGERICHTE: Bœuf bourguignon mit deftiger Sauce | dazu empfehlen wir unsere Kräuterspätzle

Als zweites Gericht wählen Sie bitte:

Hähnchenkeule gefüllt mit Kürbis und Maronen an Apfel-Curry-Sauce | dazu Bandnudeln

– oder – Herzhafter Schweinebraten mit Waldpilzfüllung | dazu Kartoffelgratin und Bunte Gemüseplatte der Saison

BACKWAREN: Verschiedene Sorten Mini-Partybrötchen, Baguette und Zwiebelflöte

DESSERT: Mousse au Chocolat mit Apfel-Zimtkompott | Käsebrett mit versch. Sorten, dazu Obst garniert

Für nur 22,90 € netto pro Person; ab 30 Personen | zzgl. jeweils gültiger MwSt.
ab 24,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Änderungen gegen Aufpreis.

Auch bei weniger Gästen buchbar! Sprechen Sie uns an. Weitere Informationen zur jeweils gültigen Mehrwertsteuer im Internet unter www.grunder-gourmet.de



Schlemmer-Buffet

Frisch und lecker durch's ganze Jahr

VORSPEISEN

Spinat-Quiche-Happen mit Kräutercreme 🌿
Rote-Beete-Carpaccio mit Rucola, Feta und Honig-Senf-Dressing 🌿
Mini-Schnitzel mit Zitronenschmand
Kräutercrespelle mit Frischkäsefüllung 🌿
Mini-Frikadelle mit Senfgurke und Paprika
Putenbrustrollchen gefüllt mit Zucchini und Kräutercreme
Schinkenrollchen mit Spargel
Geflügelfleischbällchen mit Pflaumensoße
Frischer Selleriesalat mit Joghurtdressing 🌿
Italienisches Prosciutto
Tortellinisalat mit Kirschtomaten 🌿
Melonen-Tomaten-Salat mit Basilikum 🌿
Ratatouillesalat mit frischer Minze 🌿
Orientalischer Möhrensalat 🌿
Feldsalat mit Himbeerdressing 🌿
Baguette und Butter

HAUPTGÄNGE Bitte wählen Sie zwei Hauptgerichte:

1. Zartes Rinder-Senf-Schmorfleisch
mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse
 – oder – **2. Involtini vom Hühnchen**
mit grünem Spargel gefüllt an Kräutercreme, dazu Tagliatelle
 – oder – **3. Karamellisierte Schweinebraten**
mit gratiniertem Blumenkohl und Semmel-Käseknödel
 – oder – **4. Fruchtiges Kokos-Gemüsecurry** 🌿
mit Basmatireis

DESSERT

Zitronen-Quark-Crème mit frischem Obstsalat

Für nur 20,09 € netto pro Person; ab 30 Personen | zzgl. jeweils gültiger MwSt.
 ab 21,50 € (inkl. 7% MwSt.)

Änderungen gegen Aufpreis.

Auch bei weniger Gästen buchbar! Sprechen Sie uns an. Weitere Informationen zur jeweils gültigen Mehrwertsteuer im Internet unter www.grunder-gourmet.de



Fest-Bufferet

Für jeden Anlass

BRATEN- & GEFLÜGELVARIATION: Gefüllte Poulardenbrüstchen | Hähnchenbrust in Buttermandeln | Perlhuhnbrust mit Pilzfarce gefüllt | Gegrillte Hähnchenkeulen | Kleine Schnitzelchen | Minihackbällchen | Gefüllter Spanferkelrücken | Schinkenröllchen mit Spargel | Parmaschinken mit Melonenschiffchen

VEGETARISCHE VARIATION 🌱 [kostenfrei zubuchbar]: Süßkartoffel-Quiche | Couscous-Bällchen mit Tomaten-Minze-Dip 🍋 | Minifrühlingsrollen | Hausgemachte Gemüse-Frikadellen | Zucchini-Röllchen mit Kräuter-Frischkäse

FISCHVARIATION: Geräucherte Forellenfilets | Hausgebeizter Lachs | Seeteufelterrinen | Makrelenfilet mit verschiedenen Auflagen | Gegrillte Scampi mit Knoblauch | Geräucherter Alaska Wildlachs | Gedämpfte Lachswürfel mit grünem Spargel

FEINE DIPSaucen: Cocktailsauce | Sahnemeerrettich | Knoblauchsauce | Kräuterschmand

SALATBUFFET: Vegetarischer Kartoffelsalat | Gurkensalat 🌱 | Krautsalat 🌱 | Nudelsalat | Waldorfsalat 🌱 | Krabbensalat | Thunfischsalat | Gemischter grüner Salat mit Croûtons 🌱

WARME GERICHTE: Schweinemedallions mit Apfelstücken in Calvados-Crème | dazu Kartoffelgratin und bunte Gemüseplatte der Saison

Als zweites Gericht wählen Sie bitte:

Gefüllter Kalbsbraten mit Spätzle und Bohnenbündelchen

– oder – Lachsfilet in Limonencrème mit Bandnudeln

– oder – Frische Waldpilz-Ravioli geschwenkt in Kräuterbutter, dazu geriebener Parmesan 🌱

BUNTER BROTKORB: Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen

DESSERT: Schwarzwälder Kirschcrème mit Sahnesauce | Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu viel garniertes Obst

Preisbeispiel: bei 30 Personen netto 25,14€
Empfohlen ab: 30 Personen 7% MwSt. 26,90€



Genießer-Bufferet

Für festliche Anlässe

VORSPEISEN: Pastrami-Crepes mit Rucola | Spieß mit Grillgemüse 🌱 (gefüllte Peperoni, Zucchini u. Oliven) | Marinierte Fleischbällchen mit Pflaumensauce | Panierte Krebschen mit Meerrettichcreme | Salat von der Rinderbrust mit Apfel-Meerrettichcrème | Garnelen im Kartoffelnest mit Limettendip | Kleine Ofenkartoffeln im Speckmantel, gefüllt mit Parmesan | Rote Beete Crespelle mit Mousse von der Bliesgauer Räucherforelle und Apfelkren | Crespelle mit Kräuterfrischkäse, Avocado u. Mangosalsa 🌱 | Cocktail von Grönlandshrimps mit Sauerrahm | Seranoschinken mit Cantaloupe-Melone | Getrocknete Tomaten, gefüllte Oliven, gegrillte Zucchini 🌱 | Bunte Salatplatte mit frischem Gemüse und leichter Joghurtcreme 🌱 | Vitello von der Pute mit feiner Thunfisch-Marinade | Hausgebeizter Basilikumlachs mit Oliven Sauerrahmdip | Hähnchen-Trauben-Salat mit Beluga-Linsen | Verschiedene leckere Dipsaucen

HAUPTGÄNGE Bitte wählen Sie drei Hauptgerichte:

1. Red Snapper, auf der Haut gegrillt

auf feiner Kräuter-Zitronengras-Crème mit Wildreis

– oder – 2. Schweinefilet

mit Steinpilz-Rahmsauce und gegrillten Kartoffelscheiben

– oder – 3. Gelbes Curry mit Tofu, Ingwer, grünem Spargel und Kokosmilch 🍋

Frisches Marktgemüse, knackig blanchiert

– oder – 4. Marinierte Lammkeule in Thymian-Rotwein-Jus

mit Schupfnudeln

BUNTER BROTKORB: Brotkorb und Partybrötchen gemischt

DESSERT: Käsebrett mit verschiedenen Sorten, Obst dazu garniert |

Dessert-Variation mit verschiedenen Mousse und Frucht-desserts in Gläschen & Tässchen

Preisbeispiel: bei 50 Personen netto 32,62€
Empfohlen ab: 50 Personen 7% MwSt. 34,90€



Hochzeits-Buffer

Für den schönsten Tag im Leben

18 |

Feinschmecker Highlights

BRATEN- UND GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN-PLATTE: Kleine Schnitzelchen | Minihackbällchen | Gefüllter Spanferkelrücken | Parmaschinken mit Melonenschiffchen | Gefüllte Poulardenbrüstchen | Putenfilet auf Obst | Hähnchenbrust in Buttermandeln | Kräuterhähnchenkeulen mit Käsekruste | Putenmedaillons mit Sesam

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN-PLATTE: Süßkartoffel-Quiche | Couscous-Bällchen mit Tomaten-Minze-Dip 🍃 | Minifrühlingsrollen | Hausgemachte Gemüse-Frikadellen | Zucchini-Röllchen mit Kräuter-Frischkäse | Persische Teigröllchen mit Minze und Auberginen-Walnussmousse 🍃

AUSERLESENE FISCHVARIATION: Hausgebeizter Lachs | Forellenfilets | Makrelenfilets mit verschiedenen Auflagen | Fischterrinen | Scampi mit Knoblauch | Schottischer Räucherlachs | Pochierte Lachswürfel mit grünem Spargel

SALATE: Vegetarischer Kartoffelsalat | Gurkensalat 🍃 | Tortellinisalat mit Kirschtomaten 🍃 | Waldorfsalat 🍃 | Karotten-Ingwer-Salat 🍃 | Krabbencocktail | Thunfischsalat | Gemischter grüner Salat mit Croûtons 🍃 | dazu feine Dip-Saucen

WARME GERICHTE: Steinbeisserfilet in Riesling-Estragon-Sauce und Wildreis | Schweinemedallions in Steinpilz-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle | Medaillon von der Poulardenbrust mit Zitronenkäutern und Kartoffelgratin | Große Gemüseplatte gemischt 🍃

BUNTER BROTKORB: Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen

DESSERT: Frischer Obstsalat mit Eierlikörsauce | Mousse au Chocolat mit Vanillesauce | Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu viel garniertes Obst



Buffer „Saarland“

Regional und einfach lecker

VORSPEISEN: Kleine Schnitzelchen | Hackbällchen | Röllchen mit Spargel | Grunders Rohesser | hausgemachter Lyoner im Ring | Bexbacher gefüllte Eier | Rote Beete Carpaccio mit Walnuss-Dressing 🍃 | Lauch-Schinken-Muffins mit Kräuter-Dip | Räucherlachs und Forellenfilets | Omas Speckkartoffel-Salat | Nudelsalat | Saarbrücker Lyoner Salat | Gurkensalat 🍃 | Karottensalat 🍃 | Lisdorfer Blattsalat mit Hausdressing 🍃

DIPS UND BACKWAREN: Griebenschmalz | Sahne-Meerrettich | Senf | Bauernbrot | Partybrötchen

HAUPTGÄNGE Bitte wählen Sie zwei Hauptgerichte:

1. Kleine Gefüllte und mit Speckrahmsauce mit Gemüse der Saison

– oder – 2. Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Bratkartoffeln mit Gemüse der Saison

– oder – 3. Spanferkelbraten mit deftiger Sauce und Majoran-Grombeere mit Gemüse der Saison

BUNTER BROTKORB: Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen

DESSERT: Merziger Viezcrème mit marinierten Apfelstückchen | Obstsalat mit Eierlikörsauce | Rustikales Käsebrett mit Obst

Preisbeispiel: bei 50 Personen netto 29,81€
Empfohlen ab: 50 Personen 7% MwSt. 31,90€

Preisbeispiel: bei 30 Personen netto 22,34€
Empfohlen ab: 30 Personen 7% MwSt. 23,90€



„Spanisches“ Buffet

Ein Urlaub für den Gaumen

TAPASVARIATION: Maurische Fleischspießchen | Kartoffeltortilla | Mariniertes Gemüse und versch. eingelegte Oliven 🌿 | Seranoschinken mit Melone und Chorizo-Salami | Feurige Hähnchenflügel mit gegrillten Maiskolben-Scheiben | Carpaccio von Salm und Thunfisch auf Limonen-Vinaigrette | Pinienkerndatteln 🌿 | Kleine Knoblauchgarnelen | Calamari mit Sauce Garlic | Tortilla-Würfel mit Seranoschinken

DIPSAUCEN: Dazu servieren wir verschiedene leckere Dipsaucen

SALATE: Bunter Bohnensalat | Hirtensalat mit Schafskäse 🌿 | Kichererbsensalat 🌿 | Frischer Tomatensalat 🌿 | Mediterraner Nudelsalat 🌿 | Geflügelsalat | Rohkost-Platte 🌿 | Blattsalat der Saison

HAUPTGERICHTE

„Paella-Valenciana“ mit reichlich Fisch und Geflügel

Bitte wählen Sie als zweites Hauptgericht:

1. Geschmortes Kaninchen mit Mandeln und Oliven

dazu Papas Arrugadas und Mojo

– oder – **2. Knoblauch-Chilli-Nudeln** 🌿

– oder – **3. Kräuterhähnchenbrust auf Zwiebel-Schinkenbett**

dazu „runzlige“ Kartoffeln und frisches mediterranes Gemüse

BACKWAREN: Fladenbrot und verschiedene Partybackwaren

DESSERT: Orangenflammerie mit Rotweibirne im Gläschen | Crema Catalana [Katalanische und spanische Dessertspezialität] | Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu Obst garniert

Preisbeispiel: bei 30 Personen netto 29,81€
Empfohlen ab: 30 Personen 7% MwSt. 31,90€



„Italienisches“ Buffet

Lecker italienisch

VORSPEISEN: Antipastivariation mit eingelegten Oliven, getrockneten Tomaten, Peperoni, Aubergine, Zucchini 🌿 | Vitello tonnato [Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kräutern] | Antipasti misto [u.a. mit Parmaschinken, Mortadella, Mailänder Salami, Coppa di Parma, Bresaola] | Kleine Knoblauchgarnelen | Fischauswahl mit Sardellen und Lachs | Carpaccio di Pesce [Lachs und Schwertfisch] | Insalata Caprese [Tomaten, Mozzarella, Rucola, Basilikum] 🌿 | Mailänder Kartoffelsalat 🌿 | Pastasalat 🌿 | Gemischter italienischer Salat mit Schinken und Käse

DIPS UND BACKWAREN: Sauce Aioli | Tomatenbutter | Basilikum-Pesto | Sahne-Meerrettich | Oliven-Ciabatta | Focaccia & Partybrötchen

HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie zwei Hauptgerichte:

1. Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Tomaten-Fenchel-Gemüse, Rosmarinkartoffeln

– oder – **2. Hochrippe vom Weiderind**

mit Risotto von feinen Graupen und Waldpilzen und mediterranem Gemüse

– oder – **3. Frische Pasta mit gebratener Salsiccia**

Tomatensugo, Paprika und frischem Parmesan

DESSERT IM GLÄSCHEN: Rosmarin Panna Cotta | Beeren-Joghurt-Tiramisu | Mediterrane Käseauswahl mit Obst

Preisbeispiel: bei 30 Personen netto 31,68€
Empfohlen ab: 30 Personen 7% MwSt. 33,90€



„Französisches“ Buffet

Deutsch-französische Freundschaft zum Genießen

VORSPEISEN: Terrinen und Pasteten Auswahl | Fischplatte mit verschiedenen Sorten Räucherfisch und Fischterrinen | Gebratene Crevette Rosé | Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Kräutern der Provence 🍃 | Coq au vin Spießchen | Quiche Lorrain Happen | Kartoffel-Lauch-Salat | Chicorée-Käse-Salat mit Trauben 🍏 | Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette 🍏 | Feiner Salat von Meeresfrüchten | Karottensalat 🍏

DIPS UND BACKWAREN: Knoblauchsauce | Sahne Meerrettich | Dijon-Senf-Honig-Creme | Baguette

HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie zwei Hauptgerichte:

1. Geschmorte Schweinebäckchen

mit überbackenen Kartoffelrösti

– oder – **2. Gefüllter Kalbsbraten de Toul**

mit Kräuterknöpfli

– oder – **3. Lachsfilet mit Dillrahmsauce**

Reis und Gemüse der Saison

DESSERT: Mousse au Chocolat |

Crème Vanille mit beschwipstem Mirabellenkompott |

Französische Käseauswahl mit Obst

Preisbeispiel: bei 30 Personen
Empfohlen ab: 30 Personen

netto 29,81€
7% MwSt. 31,90€



„Asiatisches“ Buffet

Quer durch Asien

VORSPEISEN: Sushi-Auswahl an Maki und Nigiri | Crabmeat-Balls | Sommerrollen mit Koriander und Gemüse 🍏 | Asiatisches Tatar-Trio [Mango, Thunfisch und Avocado in Erdnuss-Soja-Marinade] | Kleine hausgemachte Frühlingsröllchen 🍏 | Glasnudelsalat mit Gurke und Räuchertofu 🍏 | Avocado-Papaya-Salat mit Meeresfrüchten | Thai-Rindfleisch-Salat [Zartes Rindfleisch und knackiger Spinat mit Koriander, Sojasprossen und Kirschtomaten] | Algensalat | Sauerkrautsalat mit Ananas und Cashew-Kernen 🍏

HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie zwei Hauptgerichte:

1. Fangfrisches Lachsfilet

mit Soja, Edamame, Chili, Sprossen, Reis

– oder – **2. Niedergesartes Rindfleisch mit mariniertem Wokgemüse**

Austernpilzen, Nori Algen und Duftreis

– oder – **3. Chili mit Kräuterseitlingen** 🍏

asiatischem Gemüse und Glasnudeln

DESSERT: Cremige Flugmango mit Honig |

Kokos Limetten Mousse mit Thai-Style Ananas Kompott 🍏

Preisbeispiel: bei 30 Personen
Empfohlen ab: 30 Personen

netto 34,49€
7% MwSt. 36,90€



Vegetarische & vegane Buffets

Kreativ, frisch, natürlich und sehr lecker



Vegetarisches Buffet

Fleischlose Gaumenfreuden für den leichten Genuss

22 |

Vegetarische & vegane Buffets

VORSPEISEN:

Bergkäse-Lauchküchlein mit Petersilien-Schmand | Körnerbrot mit Rote-Bete-Creme, Mango und Käse | Gemüse-Muffins mit Zucchini, Brokkoli u. Pinienkernen | Auberginen-röllchen mit geschmorten Kirschtomaten | Gemüselinsen mit Limette-Sonnenblumenkern-Pesto | Frittierte Avocadospalten mit Kräuterquark | Tartelette mit Kirschtomaten und Rucola | Oliven-Quiche mit Tomaten | Gebratene Polenta-Schnitten mit gerösteter Paprika | Hausgemachte Gemüsefrühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce

SALATE: Pastasalat mit Basilikumpesto | Kräutersalat mit Ofengemüse und Joghurtsauce | Kürbis-Pastinaken-Salat mit Tahine-Dressing und Cranberry-Krokant | Grünkernsalat mit Fenchel und Berberitzen | Wildkräutersalat mit Frischkäsenussbällchen | Rucola-Tomaten-Avocado Salat mit süßem Balsamico Dressing

dazu reichen wir frisches Baguette

HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie zwei Hauptgerichte:

1. Kohlrabischnitzel mit Kerbel-Polenta

– oder – **2. Frische Waldpilz-Ravioli**

geschwenkt in Kräuterbutter, dazu geriebener Parmesan

– oder – **3. Chili con Couscous**

– oder – **4. Penne in Süßkartoffel-Tomatensougo**

mit Schafskäse und Koriander

DESSERT: Himbeer-Tiramisu | Frischer Obstsalat mit Minze | Bunte Käseplatte mit reichlich Obst garniert

Preisbeispiel: bei 30 Personen netto 27,57 €
Empfohlen ab: 30 Personen 7% MwSt. 29,50 €



Veganes Buffet

Aus frischen pflanzlichen Zutaten

VORSPEISEN: Caponata mit Kirschtomaten und Basilikum | Falafelbällchen mit geröstetem Sesam, Petersilie u. Sesam-Dip | Avocado Carpaccio mit Mango | Gigantes Plaki, gebackene griechische Bohnen in Tomatensoße | Sommerrollen | Gemüselinsen mit Limetten-Sonnenblumenkern-Pesto | Cous-Cous-Bällchen mit Tomatendip | Antipasti misti (Aubergine, Zucchini, Paprika, Pilze mit frischen Kräutern und Olivenöl zubereitet) | Marinierte Tofuspieße

SALATE: Baked-Potato-Salat mit buntem Sommergemüse | Feldsalat mit Avocado-Birnen-Dressing und karamellisierten Mandeln | Pak Choi-Salat mit Mango, Chili und Gurken | Melonensalat mit Minzpesto | Gurkensalat mit Kürbiskerndressing | Reisnudelsalat mit Limetten-Erdnussdressing

HAUPTGERICHTE

Bitte wählen Sie zwei Hauptgerichte:

1. Red Rocket

Geröstete Paprika mit Gemüse-Linsen-Füllung auf Cashew-Safran-Schaum

– oder – **2. Bolognese vegan style**

– oder – **3. Grüne Paella**

mit Bohnen, Erbsen und Zuckererbsenschoten

– oder – **4. Gelbes Curry mit Tofu**

mit Ingwer, grünem Spargel und Kokosmilch

DESSERT: Veganes Vanille-Crunch-Trifle | Kokos-Schokomousse mit Sweet Pecans

Preisbeispiel: bei 30 Personen netto 29,44 €
Empfohlen ab: 30 Personen 7% MwSt. 31,50 €



Brunch & kalte Buffets

Ideal für den kleineren Anlass



Kaltes Buffet „Regional“

Frisch, lecker, regional

GEFLÜGELVARIATION: Hähnchenbrust mit Buttermandeln | Gefüllter Putenbraten | Kleine Hähnchenschenkel | Geflügelbällchen mit Aprikosenstückchen

BRATENVARIATION: Gegrillter Schweinerücken garniert | Kleine herzhaft panierte Schweinerückensteaks | Zwiebelbraten mit Kräutern und Zwiebeln gefüllt | Hackbällchen | Roastbeef, medium gebraten

VEGETARISCHE VARIATION: Süßkartoffel-Quiche | Couscous-Bällchen mit Tomaten-Minze-Dip 🍃 | Frühlingsröllchen, Hausgemachte Gemüse-Frikadellen | Zucchini-Röllchen mit Kräuter-Frischkäse

SALATE: Speckkartoffelsalat | Nudelsalat | Krautsalat 🍃 | Gurkensalat 🍃 | Farmersalat 🍃

Dazu servieren wir Butter und verschiedene leckere Dipsaucen

BUNTER BROTKORB: Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen

DESSERT: Bayrisch Crème mit Himbeersauce | Bunte Käseplatte mit reichlich Obst garniert

Preisbeispiel:	bei 20 Personen	netto	21,40 €
Empfohlen ab:	20 Personen	7% MwSt.	22,90 €



Kaltes Buffet „Gourmet“

Köstlichkeiten für den kleinen Anlass

BRATEN- & GEFLÜGELVARIATION: Gegrillter Schweinerücken mit Obst garniert | Mini-Hackbällchen | Roastbeef [rosa gebraten] | gegrillter Kalbsrücken mit Backpflaumenfüllung | Parmaschinken mit Melonenspalten | Hähnchenbrust mit Buttermandeln | Hähnchenschenkelchen | Putenmedaillons mit flambierter Ananas

FISCHVARIATION: Geräucherter Alaska Wildlachs | geräucherte Forellenfilets | Makrelenfilets [versch. Gewürzt] | hausgebeizter Lachs | gegrillte Scampi

VEGETARISCHE VARIATION: Süßkartoffel-Quiche | Couscous-Bällchen mit Tomaten-Minze-Dip | Frühlingsröllchen | Hausgemachte Gemüse-Frikadellen | Zucchini-Röllchen mit Kräuter-Frischkäse

SALATE: Geflügelsalat | Speckkartoffelsalat | Nudelsalat | Crevettencocktail | Tomatensalat | Farmersalat | Krautsalat

Dazu servieren wir Butter und verschiedene leckere Dipsaucen

BUNTER BROTKORB: Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen

DESSERT: Mousse von dunkler Schokolade | Mandarinen-Joghurt –Crème | Bunte Käseplatte mit reichlich Obst garniert

Preisbeispiel: bei 30 Personen netto 25,14 €
Empfohlen ab: 30 Personen 7% MwSt. 26,90 €



Brunch-Buffet „Gourmet“

Die kulinarische Verbindung von Frühstück und Mittagessen

KALTE LECKEREIEN: Falafelbällchen mit geröstetem Sesam, Petersilie u. Sesam-Dip | Süßkartoffelschnitten mit Zwiebelmarmelade | Bergkäse-Lauchküchlein mit Petersilien-Schmand | Gegrillte Hähnchenkeulen mit Kräutern und Käse | Räucherlachsrollchen mit Frischkäsefüllung | Scampi im Kartoffelnest | Gurkenscheiben mit Frischkäse und Thunfischcreme | Kleine Schnitzelchen mit herzhafter Garnitur | Marinierte Hackfleischbällchen mit Pflaumensauce | Gefüllter Spanferkelrücken | Bauernschinken | Garnelenspieß mit Ananas | Parmaschinken und Melonenspalten | Schinkenröllchen mit Spargel | Marinierte Oliven | gegrillte Paprika und Zucchini

SALATE: Crevettencocktail | Tomatensalat | Gurkensalat | Farmersalat | Kartoffelsalat | Nudelsalat | Hirtensalat mit Schafskäse | Bunter Blattsalat mit Hausdressing

FEINE DIPSaucen: Butter, Marmelade und feine Dipsaucen

WARME SPEISEN: Rührei mit Speck | Rührei mit frischem Schnittlauch

Bitte wählen Sie als zweites Hauptgerichte:

1. Tranchen von der Hähnchenbrust

auf buntem Gemüsebett dazu Schupfnudeln

– oder – **2. Frische Pasta mit gebratener Salsiccia**

mit Tomatensugo, Paprika und frischem Parmesan

– oder – **3. Scheiben vom Jungschweinerücken auf Senfkräutermarinade**

dazu dazu Marktgemüse und Kartoffelgratin

BUNTER BROTKORB:

Brotkorb mit verschiedenen Sorten Partybrötchen | Croissants | Baguette & Bauernbrot

DESSERT: Moussevariation in Gläschen und Tässchen |

Internationales Käsebrett, mit Früchten garniert

Preisbeispiel: bei 30 Personen netto 29,81 €
Empfohlen ab: 30 Personen 7% MwSt. 31,90 €



Unsere Grill-Bufferets

Grillkultur | Genuss | Lebensart

| 25

***Hinweis für alle Grill-Bufferets:** Zuzüglich Logistikkosten und Kosten nach Aufwand für den Koch oder die Köche zum Grillen von 54,62 EUR inkl. MwSt. pro Koch und Stunde.
Erfahrungswert: Bei 50 Personen wird ein Koch für ca. 3 Stunden benötigt.



Grill-Bufferet „Regional“

Schwenker & Mehr – frisch vom Grill

VORSPEISEN: Lauch-Schinken Muffins mit Kräuter-Dip | Herzhafte Wirsingblätter mit Fleischfüllung und Zitronen-Schmand | Krautroulade mit Hühnchenfleisch | Lachsschinken luftgetrocknet mit Melonenspalten | Bergkäse-Lauchküchlein mit Petersilien-Schmand 🌿 | Rote Beete Carpaccio mit Walnussdressing 🌿 | Mini-Quiche mit Paprika, Oliven u. Bergkäse 🌿 | Gemüselinsen mit Limetten-Sonnenblumenkern-Pestos 🌿

SALATE: Oma's Kartoffelsalat | Saarbrücker Lyonersalat | Hausgemachter vegetarischer Nudelsalat 🌿 | Krautsalat mit Speck | Gurkensalat mit Dill 🌿 | Tomatensalat 🌿 | Lisdorfer Blattsalat mit Croutons und Hausdressing 🌿

FRISCH VOM GRILL:

Rote und weiße Grillwürste, Merguez, Käsewürstchen, Grunder's Lyoner | Kleine Schwenkbraten vom Schwein | Hausgemachte Frikadellen | Hähnchenspieße mariniert | Marinierte Spareribs vom Kalb

GRILLBEILAGEN: Grilltomaten 🌿 | Gemüsespieße 🌿 | Rosmarinkartoffelchen mit Quark 🌿 | Kartoffelgratin 🌿

Backwaren sowie verschiedene Grill- und Dipsaucen

DESSERT: Merziger Viezcrème mit marinierten Apfelstückchen | Frischer Obstsalat mit Eierlikörsauce | Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu Obst garniert

inklusive Ausrüstung: Grills, Zangen, Gas sowie sämtliches von unseren Köchen benötigtes Zubehör.

Preisbeispiel:	bei 50 Personen	netto	27,84 € *
Buchbar ab:	mind. 50 Personen	7% MwSt.	29,90 € *



Grill-Bufferet „Gourmet“

Fingerfood-Bufferet mit frisch gegrillten Köstlichkeiten

VORSPEISENLECKEREIEN: Garnelen im Teigmantel mit Dip | Schinkenpralinen | Räucherlachspralinen | Melonen mit Parmaschinken | marinierte Gemüsespieße 🌿 | gebratene Honig-Hühnchenspieße | Frischkäsecronches mit getrockneten Tomaten und Salbei 🌿 | Mini-Wraps mit Hühnchenfüllung in versch. Geschmacksrichtungen | marinierte Fleischbällchen mit versch. Dipsaucen | panierte Krebsscheren | Feigen im Speckmantel | Mini Quiche Lorraine | marinierter grüner Spargel mit gerösteten Pinienkernen 🌿 | Bergkäse-Lauchküchlein mit Petersilien-Schmand 🌿 | Auberginenröllchen mit geschmorten Kirschtomaten 🌿

DIPS, BUTTER & BACKWAREN: Versch. Brotsorten & frische Partybrötchen | Schmalztöpfchen | Gesalzene Butter | **Fruchtige Tomatenbutter und passende Dipsaucen**

SALATE: Wassermelonen-Feta-Salat 🌿 | Paprika-Zucchini-Salat 🌿 | Tomaten-Brot-Salat mit grünem Spargel 🌿 | Gurkensalat mit Joghurt und Minze 🌿 | Gemischter grüner Salat mit Mango Dressing (Zwiebel, Mango, Granatapfel, Chili) 🌿 | Rucola mit Parmesan-Nussdressing 🌿 | Pastasalat mit Räucherlachs | Insalata Caprese (Tomate mit Mozzarella und Rucola) 🌿

FRISCH VOM GRILL: Versch. Sorten Grillwürstchen [z.B. Merguez, Käsewürstchen] | Kleine Schwenkbraten vom Schwein | Kalbshüftmedaillons [mit Kräutern und Koriander mariniert], Truthahnbrust mariniert | kleine Rindersteaks | Schweinefilet-Spieß – **Fisch:** mariniertes Lachsfilet | Tintenfischtuben mariniert dazu Sauce Aioli

GRILLBEILAGEN: Rosmarinkartoffelchen mit Tzatziki 🌿 | Grilltomaten und Gemüse-spieße 🌿 | Halloumi-Champignonspieße 🌿 | Kartoffel-Zucchini-gratin 🌿

DESSERT: Moussevariation in Glässchen und Tässchen | Obstsalat mit Mandeln dazu Vanillesauce | Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu Obst garniert

inklusive Ausrüstung: Grills, Zangen, Gas sowie sämtliches von unseren Köchen benötigtes Zubehör.

Preisbeispiel:	bei 50 Personen	netto	52,24 € *
Buchbar ab:	mind. 50 Personen	7% MwSt.	55,90 € *



Fingerfood Variationen

Buffet, Flying Fingerfood od. Flying Fingerfood Menü



Fingerfood-Buffer

Das kommt immer gut an. Ihre Gäste werden sich freuen!

FINGERFOOD: Sommerrollen mit Koriander und Gemüse 🌱 | Chicken Fingers in Sesamkruste | Knusperröllchen mit Weichkäse, Sultanis auf Tahinjoghurt 🌱 | Mini-Quiche mit Gemüse u. Safran 🌱 | Marinierte Fleischbällchen mit Dip | Mini-Pastrami Crepes | Spaghetti-Carbonara-Muffins | Grabmeat-Balls [Krebsfleisch, Kimchi, Sakura u. Kresse] | Mini-Burger mit Thunfisch und Olivenerde | Lachsrollchen im Pfannkuchenteig

SALATE IM GLÄSCHEN: Glasnudelsalat mit Gurke und Räuchertofu 🌱 | Avocado-Papaya-Salat mit Meeresfrüchten

DESSERT IM GLÄSCHEN: Rosmarin-Panna-Cotta mit Waldhonig | Cheesecake mit Salzkaramell | Pfälzer Apfeltraum mit Gewürzapfel, Topfen- und Mandelgebäckbrösel

Hierbei kalkulieren wir 10 Fingerfood, 2 Salate und 2 Dessert pro Person

Preisbeispiel:	bei 30 Personen	netto	37,29 €
Empfohlen ab:	30 Personen	7% MwSt.	39,90 €



Edles Fingerfood-Bufferet

Für festliche Anlässe mit Tellerbar – frisch vor Ort angerichtet

FINGERFOOD VOM BUFFET: Mini-Brioche mit Bliestaler Hähnchenleberparfait und Mirabel-
len-Chutney | Kartoffel-Canapé mit Algensalat und Garnele | Gebackene Ofenkartöffelchen
im Speckmantel und Parmesanfüllung | Rote-Beete-Crespelles mit Mousse von der
Räucherforelle | Tandoori-Hühnchenspieß mit Joghurt-Ingwer-Dip und Koriandersamen
im Gläschen | Griechischer Bauernsalat mit Aprikose im Speckmantel | Zucchini-italer mit
Kräuterschafskäse 🌱 | Gebratene Entenbrust mit Aromen von Kaffeebohnen, Limetten,
Piment und Pfeffer | Gebeiztes Lachsfilet mit Ahornsirup und Apfelmeerrrettich |
Hähnchen-Praline im Chili-Kürbiskernmantel | Wildkräutersalat mit Frischkäse-Nuss-
Bällchen 🌱 | Saltimbocca-Röllchen von der Hähnchenbrust im Salbei-Dip |
Persische Teigröllchen mit Minze und Auberginen-Walnussmousse 🌱 |
Gebratener Räuchertofu in Sesamkruste am Spieß mit Erdnuss-Dip 🌱

VON DER TELLERBAR FRISCH ANGERICHTET VOR ORT:

Marinierte Hähnchenbrust auf Tomatenragout und Salbeipolenta |
Gedämpftes Heilbuttfilet mit Walnuss-Rucola-Pesto und Parmesan-Reis

- oder – Jakobsmuschel mit Orange und Zitronengras auf Algensalat mit Sojaschaum |
Pasta mit Entenbrust, Thymian und Aprikose
- oder – Orecchiette mit Marsala Lammragout, Tomate und Parmesan
- oder – Cremige Spaghettini mit Kräutersaitling, Salbei-Krokant und Ofentomate 🌱

DESSERTVARIATION: Erdbeer-Tiramisu mit Vanille-Mandel-Sauce | Mangomousse-
Törtchen mit Panna-Cotta-Kern | Crunchiges Schokosandwich mit Ananas-Minze-Salat |
Frischer Obstsalat mit Minze | Edle Käsefours mit Laugenkonfekt

*Wir kalkulieren pro Person 2x Salat, 10 Fingerfood-Teile, 3 warme Tellerchen und 2 Desserts.
Zuzüglich Logistikkosten und Personalkosten nach Aufwand für die Köche zum Anrichten
von 54,62€ inkl. MwSt. pro Koch und Stunde, inkl. Ausrüstung.
Erfahrungswert: Bei 50 Personen werden 2 Köche für 3-4 Stunden benötigt.*

Preisbeispiel:	bei 50 Personen	netto	46,64 €
Buchbar ab:	mind. 50 Personen	7% MwSt.	49,90 €

Ratgeber: Wieviele Fingerfood-Teile benötigen Sie?

Den Sättigungsgrad Ihrer Gäste bestimmen Sie ganz einfach durch die Anzahl der bestellten Fingerfood-Teile. Aus Erfahrung empfehlen wir Ihnen:

Als kulinarische Aufmerksamkeit	4 bis 5 Fingerfood-Teile pro Person
Als kleiner Imbiss	7 bis 8 Fingerfood-Teile pro Person
Fast sättigend	10 Fingerfood-Teile pro Person
Vollwertige Mahlzeit	14 bis 16 Fingerfood-Teile pro Person

Fingerfood Serviermöglichkeiten

Verschiedene Varianten um Fingerfood zu präsentieren



Als Fingerfood-Bufferet

Hierbei wird das Fingerfood an Buffetstationen präsentiert. Die ideale Variante, um die Vielfalt und Kreativität des Angebotes auf einen Blick in Szene zu setzen.



Als Flying Fingerfood

Diese Servierform bietet sich häufig bei kommunikativen Anlässen an, bei denen die Gäste hauptsächlich stehen [z.B. Get Together] und das Platzangebot begrenzt ist. Bei dieser Variante wird Ihren Gästen das Fingerfood beispielsweise auf Tablettts oder aus Bauchläden heraus serviert.



Als Flying Fingerfood Menue

Wie bei einem mehrgängigen Menü am Tisch servieren Servicekräfte die verschiedenen Fingerfood-Variationen in einer Menüfolge. Dieses Angebot bietet sich vor allem für Veranstaltungen an, bei denen zwischen den Gängen verschiedene Programmpunkte stattfinden.

Alle Grunder Gourmet Fingerfood-Varianten sind sowohl als Fingerfood-Bufferet, wie auch als Flying Fingerfood oder Flying Fingerfood Menue bestellbar.



Fingerfood

zum Selbstmischen

Fingerfood zum Selbstmischen

Fingerfood ganz individuell. Stellen Sie Ihr Fingerfood-Bufferet einfach selbst zusammen. Wir fertigen Ihnen auch gerne Fingerfood nach Ihren eigenen Wünschen an. Sprechen Sie uns einfach an.



Mindestmenge je bestellter Sorte: 15 Stück

KLASSIKER

netto 2,71€ | 7% 2,90€

- Spinat-Polenta-Puffer 
- Yakitorispieße vom Hähnchen
- Rote Beete Crespelle mit Räucherforelle
- Ziegenkäse und Rucola 
- Chickenfingers in Sesamkruste
- Mit Frischkäse gefüllte Minikartoffeln im Speckmantel
- Teriyaki-Hähnchen-Spieße mit Sesam
- Zucchini-Putenbrustrollchen mit Feta
- Falafelbällchen mit verschiedenen Dipsaucen 
- Coq au Vin Spießchen
- Spieße von Honigmelone und Parmaschinken
- Marinierte Fleischbällchen mit versch. Dipsaucen
- Mini-Wraps mit verschiedenen Füllung
- Mediterrane Gemüsespieße mit Pesto 
- Schinken-Frischkäsebällchen
- Blumenkohl-BBQ-Wings 
- Hähnchen Minischnitzel in Cornflakespanade
- Frittierte Chorizo mit Oliven und Cocktailtomaten
- Minischnitzel mit Senfcreme und Zitrone
- Scharfe Chickenspieße mit Speckaprikose
- Persische Teigrollchen mit Aubergine-Minzfüllung und Honigwalnuss 

FAVORITEN

netto 3,27€ | 7% 3,50€

- Hausgebeizter Lachs mit Roter Beete und Buttermilchmousse
- Duett vom Steinpilz  [Steinpilz-Panna Cotta mit marinierten Steinpilzen]
- Vitello Röllchen mit Thunfischfüllung
- Spinat Polenta Puffer mit Räucherlachs und Crème fraîche
- Mini Brioche mit Geflügelleberterrine und Himbeeren
- Zucchini Röllchen mit Räucherlachs
- Scampispieße mit Mangochutney
- Ziegenkäse Crème brûlée 
- Feldsalat mit Tafelspitzterrine im Glässchen
- Spinat-Polenta-Puffer mit gebratener Apfelblutwurst
- Blumenkohl-Polenta-Praline mit Chili-Joghurt 

GOURMET

netto 4,58€ | 7% 4,90€

- Parmaschinkentatar mit Tomaten-Chili-Confit auf Knusperteig
- Rindfleisch-Steinpilz-Praline auf Belugalinsen
- Jakobsmuschel im Roastbeefmantel mit Maracuja-Mangodip
- Blinis mit Nordseekrabbe und hausgemachter Remoulade
- Gefüllte Calamari mit Knoblauchdip
- Surf'n Turf Spieß
- Asiatisches Tartar Trio [Mango, Thunfisch und Avocado mit Erdnüssen und Soja]
- Algensalat mit Jakobsmuschel am Spieß





FINGERFOOD-DESSERTS

	Netto Preis in EUR/Stk. Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR/Stk. inkl. 7% MwSt.
Obstspieße 🍷	2,06 €	2,20 €
Käsespieße	2,06 €	2,20 €
Mini-Pfannkuchen am Spieß mit frisch saisonlen Früchten	2,06 €	2,20 €
Brownie-Cheesecake-Häppchen mit Walnüssen	2,06 €	2,20 €
Ingwercrème mit Schokoladensauce	2,06 €	2,20 €
Kirsch-Amaretti-Joghurt	2,06 €	2,20 €
Mandarinen-Joghurt-Mousse mit Minze	2,06 €	2,20 €
Edle Käsehäppchen mit Feigensenf und Früchten	2,62 €	2,80 €
Himbeer-Quark-Mousse 🍷	2,62 €	2,80 €
Buttermilch-Limetten Mousse mit Kirsch-Mandel-Kompott	2,62 €	2,80 €
Baileys-Crème und Cookie-Trifle	3,27 €	3,50 €
Toblerone-Mousse	3,27 €	3,50 €
Mousse au Chocolat mit Himbeergeist und Himbeeren	3,27 €	3,50 €
Orangen-Panna-Cotta mit Schokoladen-Mokka-Ganache 🍷	3,27 €	3,50 €
Bayrischcrème mit Walnusskrokant	3,27 €	3,50 €
Tiramisu mit Lavendelcrème	4,49 €	4,80 €
Pina-Colada-Becher 🍷	4,49 €	4,80 €
Mascarpone-Vanille-Crème mit Apfel-Calvados-Ragout	4,49 €	4,80 €
Dulce de Leche Mousse mit Mango-Papaya-Ragout	4,49 €	4,80 €

Wieviele Fingerfood-Teile benötigen Sie?

Den Sättigungsgrad Ihrer Gäste bestimmen Sie ganz einfach durch die Anzahl der bestellten Fingerfood-Teile. Aus Erfahrung empfehlen wir Ihnen:

Als kulinarische Aufmerksamkeit	4 bis 5 Fingerfood-Teile pro Person
Als kleiner Imbiss	7 bis 8 Fingerfood-Teile pro Person
Fast sättigend	10 Fingerfood-Teile pro Person
Vollwertige Mahlzeit	14 bis 16 Fingerfood-Teile pro Person

TARTLETTES mit ...

	Netto Preis in EUR/Stk. Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR/Stk. inkl. 7% MwSt.
Roter Beete und Ziegenkäse 🍷	2,90 €	3,10 €
Spinat und Lachs	3,27 €	3,50 €
Currygemüse 🍷	2,90 €	3,10 €
Parmaschinken und Lauch	2,90 €	3,10 €
Hummus, Thymian und Kalamata Oliven 🍷	2,90 €	3,10 €
Ziegenfrischkäse mit Pfirsich, Rucola und Lavendel 🍷	2,90 €	3,10 €
Kürbis, Ziegenkäse, Rosmarin und Honig 🍷	2,90 €	3,10 €
Riesengarnele und Wasabicreme	4,58 €	4,90 €

QUICHE-HAPPEN mit ...

	Netto Preis in EUR/Stk. Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR/Stk. inkl. 7% MwSt.
Süßkartoffel und Walnuss mit Honig & Rosmarin 🍷	2,90 €	3,10 €
Klassik „Lorraine“	2,90 €	3,10 €
Käse-Lauch mit Kürbiskernen 🍷	2,90 €	3,10 €
Cherrytomaten, Mozzarella und Rucola 🍷	2,90 €	3,10 €
Paprika, Chorizo und Manchegokäse	2,90 €	3,10 €
Räucherlachs und Spinat	3,27 €	3,50 €



Canapés – vielseitige Häppchen

Einfach schmackhaft und bei allen Gästen sehr beliebt



Canapés – 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. Die Mindestabnahmemenge pro Sorte liegt bei 15 Stück [nicht einzeln lieferbar].

CANAPÉS MIT FISCH

	Netto Preis in EUR/Stk. Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR/Stk. inkl. 7% MwSt.
Mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Zitrone	2,90 €	3,10 €
Mit Forellenmousseline und Forellenkaviar	2,80 €	3,00 €
Mit hausgebeiztem Graved Lachs, Dill und Honig-Senf-Sauce	2,90 €	3,10 €
Mit Riesengarnelen und Limetten-Kräuter-Schmand	3,27 €	3,50 €
Pulled Lachs und Coleslaw	3,27 €	3,50 €

CANAPÉS MIT GEFLÜGEL

Mit geräucherter Putenbrust und Kräuterremoulade	2,34 €	2,50 €
Mit hausgemachtem Geflügelleberparfait und Quittengelee	2,90 €	3,10 €
Mit Ente a l'Orange und Pistazien	3,27 €	3,50 €

CANAPÉS MIT BRATEN UND SCHINKEN

Mit Parmaschinken und Melone	2,62 €	2,80 €
Mit gegrilltem Schweinerücken und Mandarinorangen	2,34 €	2,50 €
Mit magerem Lachsschinken, Ei und Strauchtomate	2,34 €	2,50 €
Mit Mailänder Salami, Mayonnaise und Gurke	2,34 €	2,50 €
Mit Kochschinken, süß aus garniert	2,34 €	2,50 €
Mit Roastbeef medium und Kräutercreme	2,90 €	3,10 €

CANAPÉS MIT KÄSE UND VEGETARISCH

Zum Teil serviert auf Vollkornbrot

Mit mildem Brikkäse und Traubenscheiben 🌱	2,34 €	2,50 €
Mit jungem Gouda, Ei und Gurke 🌱	2,34 €	2,50 €
Mit Birnen-Obatzter 🌱	2,34 €	2,50 €
Mit Kräuter-Frischkäse, verschiedene Sorten 🌱	2,34 €	2,50 €
Mit Mozzarella, Tomatencreme und Basilikum 🌱	2,34 €	2,50 €
Bergkäsehappen mit Feigensenf 🌱	2,80 €	3,00 €
Mit Hummus, Thymian und Kalamata Oliven 🌱	2,34 €	2,50 €
Mit Ziegenkäse und Portwein-Zwiebelconfit 🌱	2,80 €	3,00 €

BRÖTCHEN KOMBINATIONEN AB 15 PERS.

Gemischtes Sortiment an halben belegten Brötchen, jeweils 4 Stück pro Person

Hausgemachter Frischwurstschnitt aus regionalem Fleisch, Kochschinken, Gouda, Räucherlachs, kaltem Braten und vegetarischem Aufstrich	9,25 €	9,90 €
---	--------	--------

CANAPÉS KOMBINATIONEN AB 15 PERS.

Gemischtes Sortiment an Canapés, jeweils 5 Stück pro Person

Hausgemachter Frischwurstschnitt aus regionalem Fleisch, Kochschinken, Gouda, Räucherlachs, kaltem Braten und vegetarischem Aufstrich	10,00 €	10,70 €
---	---------	---------

Gerne richten wir diese Artikel auf dekorativen silberfarbenen Einweg-Platten an. Auf eine Platte passen etwa 12 Canapés oder 9 belegte Brötchen. Preis pro Platte 3,80€ netto, beziehungsweise 4,52€ inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Happen zum Sektempfang

BROTKARREEHAPPEN MIT ...

	Netto Preis in EUR/Stk. Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR/Stk. inkl. 7% MwSt.
Kochschinken und Senfcreme	2,06 €	2,20 €
Parmaschinken und Basilikum-Hüttenkäse	2,34 €	2,50 €
Pastrami und Sauce Tatare	2,62 €	2,80 €
Mailänder Salami	2,06 €	2,20 €
„Winzerhappe“ Speckbauch mit Traube, Walnuss und Thymian	2,62 €	2,80 €
Pulled Lachs und Coleslaw	2,62 €	2,80 €
Räucherforelle und Sahnemeerrettich	2,71 €	2,90 €
Räucherlachs und Birnenkren	2,99 €	3,20 €
Garnelencocktail	2,99 €	3,20 €
Grillgemüse & Parmesanflocken 🌱 (alternativ ohne Parmesan 🌱)	2,24 €	2,40 €
Farmersalat 🌱	2,06 €	2,20 €
Tomate und Mozzarella 🌱	2,06 €	2,20 €
Bergkäsehappen 🌱	2,06 €	2,20 €
Obazda mit Silberzwiebelcreme 🌱	2,06 €	2,20 €

MINI-WINDBEUTEL GEFÜLLT MIT ...

Curry und Dattel 🌱	2,71 €	2,90 €
Räucherlachs und Dillcreme	3,27 €	3,50 €
Käse und Lauch 🌱	2,71 €	2,90 €

MINI-BURGER MIT ...

Pulled Pork	3,27 €	3,50 €
Pulled Chicken	3,27 €	3,50 €
Pulled Lachs	3,74 €	4,00 €
Teriyaki Chicken	3,36 €	3,60 €
Garnelen	3,74 €	4,00 €
Roastbeef und BBQ-Sauce	3,74 €	4,00 €
Rehrücken und Preiselbeerchutney	4,58 €	4,90 €
Hummer und Safran-Aioli	6,45 €	6,90 €
Halloumi und Tomaten-Oliven-Salsa 🌱	3,27 €	3,50 €

Ihr individuelles Buffet

Stellen Sie Ihr Buffet nach Ihren Wünschen zusammen



Komponenten für Ihr individuelles Buffet

Aus unserem reichhaltigen Angebot können Sie sich Ihr eigenes, individuelles Buffet zusammenstellen. Auf den folgenden Seiten finden Sie viele mögliche Komponenten einzeln aufgeführt. Angefangen bei den Vorspeisen-Variationen über die Hauptgerichte und Beilagen, bis hin zum krönenden

Abschluss, dem Dessert. Selbstverständlich können Sie sich Ihr individuelles Buffet auch aus den einzelnen Komponenten unserer Buffets zusammenstellen. **Haben Sie spezielle Wünsche? Sprechen Sie uns einfach an!**



LECKERE BOWLS ALS HAUPTGERICHT

wahlweise mit weißem od. schwarzem Reis
Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

Netto Preis
in EUR/Stk.
Nur für Vorsteuer-
abzugsberechtigte

Preis in
EUR/Stk.
inkl. 7% MwSt.

Salmon Bowl Lachs, Avocado, Mango, Edamame, Möhren	13,93 €	14,90 €
Chicken Bowl Knuspriges Hühnchen im Sesammantel, Mais, Edamame, Avocado, Koriander	12,99 €	13,90 €
Beef Bowl Rindfleisch, Lauchzwiebel, Avocado, Gurken, Ingwer, Nüsse	14,86 €	15,90 €
Thun Bowl Thunfisch, Avocado, Mango, Edamame, Gurken, Sojasprossen	13,93 €	14,90 €
Green Garden Bowl 🌱 Tofu, Avocado, Mais, Gurke, Edamame, Koriander, Sojasprossen	12,99 €	13,90 €

DRESSINGS (EIN DRESSING NACH WAHL INKLUSIVE)

Chili Mayonnaise 🌱, Sesam dressing 🌱, Wasabi-Dressing 🌱, Honig-Senf-Dressing 🌱

HEISSE SUPPEN ALS HAUPTGERICHT

Die angegebenen Preise gelten ab 15 Personen

Netto Preis
in EUR/Stk.
Nur für Vorsteuer-
abzugsberechtigte

Preis in
EUR/Stk.
inkl. 7% MwSt.

Petersilienwurzelsuppe [zum selbst zusammenstellen]	9,25 €	9,90 €
Erbseneintopf mit Bockwürstchen und Baguette	9,25 €	9,90 €
Bohnensuppe mit Rindswurst und Baguette	9,25 €	9,90 €
Mutters Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln und Baguette	9,25 €	9,90 €
Käse-Lauch-Hackfleischsuppe und Baguette	9,25 €	9,90 €
Chili con carne mit Baguette	9,25 €	9,90 €
Süßkartoffel-Limetten-Suppe 🌱	9,25 €	9,90 €
Kartoffelrahmsuppe mit Garnelen, Miniwienern, Speckwürfeln, Räucherlachsstreifen und Baguette [zum selbst zusammenstellen]	9,25 €	9,90 €
Rote Linsensuppe mit Kokosmilch und Ingwer 🌱	9,25 €	9,90 €
Rote Linsensuppe mit Hähnchenfleisch	9,25 €	9,90 €



Hauptgerichte für Ihr individuelles Buffet

Stellen Sie Ihr eigenes Buffet zusammen

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

inkl. 2 Beilagen nach Wahl

Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

Netto Preis
in EUR/Stk.
Nur für Vorsteuer-
abzugsberechtigte

Preis in
EUR/Stk.
inkl. 7% MwSt.

Burgunder Grillschinken mit Sauce	12,99 €	13,90 €
Geschnetzeltes vom Schwein nach „Jäger Art“	12,99 €	13,90 €
Überbackene Schnitzel „Milanese“	13,93 €	14,90 €
Schweinespießbraten mit deftiger Sauce	13,93 €	14,90 €
Brasil. Rahmbraten mit Champignon-Rahmsauce	13,93 €	14,90 €
Schweinekrustenbraten mit deftiger Sauce	13,93 €	14,90 €
Allgäuer Käsebraten gefüllt mit Emmentaler-Schmelzkäse und Rahmsauce	13,93 €	14,90 €
Schweinefilet mit Champignonsauce	15,79 €	16,90 €
Schweinefilet gefüllt mit Pilz- und Kräuterfarce	16,73 €	17,90 €
Schweinelendchen „Försterinnen Art“ mit Pfifferling-Rahmsauce	16,73 €	17,90 €
Schweineschnitzel paniert mit Sauce nach Wahl	13,93 €	14,90 €

HAUPTGERICHTE VOM RIND

inkl. 2 Beilagen nach Wahl

Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

Netto Preis
in EUR/Stk.
Nur für Vorsteuer-
abzugsberechtigte

Preis in
EUR/Stk.
inkl. 7% MwSt.

Rindergulasch „Ungarische Art“	14,02 €	15,00 €
Mutters Sauerbraten mit deftiger Sauce	14,02 €	17,00 €
Burgunderbraten vom Rind mit Sauce	14,02 €	17,00 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	14,02 €	17,00 €
Kirmesbraten: Rinderbraten gefüllt mit Schweinefilet in pikanter Sauce	19,63 €	21,00 €
Geschmorte Rinderhüfte in Rotweinsauce	19,63 €	21,00 €
Schwäbischer Rostbraten vom Roastbeef	24,30 €	26,00 €
Rinderlende am Stück gebraten mit Sauce Bernaise *	32,71 €	35,00 €
Toscanischer Schmorbraten vom Entrecôte mit Schafskäsefüllung	24,30 €	26,00 €

* Für dieses Gericht wird vor Ort ein Koch benötigt zum frisch Aufschneiden

HAUPTGERICHTE VOM KALB

inkl. 2 Beilagen nach Wahl

Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

Netto Preis
in EUR/Stk.
Nur für Vorsteuer-
abzugsberechtigte

Preis in
EUR/Stk.
inkl. 7% MwSt.

Cordon Bleu	17,76 €	19,00 €
Züricher Sahnegeschnetzeltes	15,89 €	17,00 €
Wiener Schnitzel mit Sauce nach Wahl	17,76 €	19,00 €
Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce	15,89 €	17,00 €
Kalbsrücken mit Waldpilzcrème	27,57 €	29,50 €

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

inkl. 2 Beilagen nach Wahl

Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

Netto Preis
in EUR/Stk.
Nur für Vorsteuer-
abzugsberechtigte

Preis in
EUR/Stk.
inkl. 7% MwSt.

Putengeschnetzeltes mit Currysahnesauce	13,08 €	14,00 €
Gefüllte Putenbrust mit einer pikanten Sauce	14,02 €	15,00 €
Pouardenbrüstchen in einer Rieslingcrème	14,02 €	15,00 €
Gänsekeule mit Äpfeln, geschmort in Cidre	20,56 €	22,00 €
Barbarie Entenbrust in Honig-Balsamico-jus	22,43 €	24,00 €
Panierte Putenschnitzel mit Sauce nach Wahl	14,02 €	15,00 €



HAUPTGERICHTE VOM LAMM UND WILD

inkl. 2 Beilagen nach Wahl

Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

	Netto Preis in EUR/Stk. Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR/Stk. inkl. 7% MwSt.
Lammcurry „Indische Art“	18,69 €	20,00 €
Lammragout mit Rotweinsauce	18,69 €	20,00 €
Lammkeule „Toskanische Art“ mit einer pikanten Sauce	20,56 €	22,00 €
Hirschgulasch mit frischen Kräuter	18,69 €	20,00 €
Wildschweinkeule mit Waldpilzrahmsauce	20,56 €	22,00 €
Hirschkalbskeule mit Ingwer-Honig-Sauce	20,56 €	22,00 €
Rehkeule nach Jäger Art	23,36 €	25,00 €
Wildschweinrücken mit Burgundersauce	22,43 €	24,00 €
Hirschkalbsteak mit Pfifferlingen und Champignons	23,36 €	25,00 €



HAUPTGERICHTE VOM FISCH

inkl. 2 Beilagen nach Wahl

Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

	Netto Preis in EUR/Stk. Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR/Stk. inkl. 7% MwSt.
Lachsfilet gegrillt mit Sauce nach Wahl	18,69 €	20,00 €
Schollenfilet in Weißweinsauce	20,56 €	22,00 €
Piccata Milanese vom Seeteufel	22,43 €	24,00 €
Steinbeisserfilet in Riesling-Estragon-Sauce	20,56 €	22,00 €

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

	Netto Preis in EUR/Stk. Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR/Stk. inkl. 7% MwSt.
Gefüllte Paprika „Toscana“ mit Tomatensauce und Basilikumnudeln	12,15 €	13,00 €
Tortellini mit Ricottafüllung, mit Tomatencreme und frischem Parmesan	11,21 €	12,00 €
Gemüsepfanne mit Paneer, frischem Koriander und Kartoffel-Wedges	11,21 €	12,00 €
Frische Waldpilz-Ravioli geschwenkt in Kräuterbutter, dazu geriebener Parmesan	12,15 €	13,00 €
Gemüselasagne mit Beilagensalat	10,28 €	11,00 €
Gelbes Curry mit Tofu Ingwer, grünem Spargel und Kokosmilch	12,15 €	13,00 €

HAUPTGERICHTE VEGAN

Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

Geschnetzelter Kürbis mit Paprika, Knoblauch und Gnocchi	12,15 €	13,00 €
Pilzgulasch à la bourguignon mit Kartoffeln	12,15 €	13,00 €
Kohlrouladen mit Couscous-Gemüsefüllung in Weißweinsauce und Kartoffeln	12,15 €	13,00 €
Romanesco-Pfanne mit Fregola	12,15 €	13,00 €
Vegane grüne Paella mit Bohnen, Erbsen und Zuckererbsenschoten	12,15 €	13,00 €
Tagliatelle mit Brunnenkresse und Mandelsauce	11,21 €	12,00 €

KLASSISCHE REGIONALE HAUPTGERICHTE

inkl. 2 Beilagen nach Wahl, sofern nicht anders angegeben

Die angegebenen Preise gelten ab 20 Personen

	Netto Preis in EUR/Stk. Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR/Stk. inkl. 7% MwSt.
Gegrillte Spanferkelteile mit Sauce	13,08 €	14,00 €
Gefüllte Rinderroulade mit Rotkraut und Klößen	13,08 €	14,00 €
Rinderspickbraten	14,95 €	16,00 €
„Afrikaner“ Schmortopf	14,02 €	15,00 €
Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce	15,89 €	17,00 €
Bliestaler Jägertopf	15,89 €	17,00 €
„Gefüllte“ Klöße mit Speckrahmsauce und Sauerkraut	11,21 €	12,00 €
Leberknödel mit Sauce und Sauerkraut	10,28 €	11,00 €
Dibbelabbes mit Apfelmus	9,35 €	10,00 €
Vegetarischer Dibbelabbes	9,35 €	10,00 €



Leckere Beilagen zu den Hauptgerichten

Wählen Sie Ihre Wunschbeilagen aus

KARTOFFELN & CO

Bratkartoffeln 🌿

Rosmarinkartöffelchen 🌿

Majorankartoffeln 🌿

Nudeln: Tagliatelle 🍃, Penne 🍃,
Spätzle 🌿, Spaghetti 🍃

Kräuter-Gnocchi 🌿

Basmatireis 🍃

Wildreismischung 🍃

Semmelknödel 🌿

Schneebällchen 🌿

Kartoffelgratin 🌿

Knoblauch-Peperoni-
Spaghetti 🍃

GEMÜSEBEILAGEN

Gemüse der Saison 🌿

Mediterrane Gemüseplatte 🍃

Ratatouille 🍃

Apfelrotkraut 🍃

Sauerkraut mit Fleisch

Rahmwirsing 🌿

Asiatische Gemüseplatte 🌿

SALATE

Bunter Blattsalat
mit Tomate und Gurke 🍃

Feldsalat mit Avocado-Birnen-
Dressing und kara. Mandeln 🍃

Gurkensalat mit Sauerrahm 🌿

Karottensalat 🍃

Griechischer Hirtensalat
mit Schafskäse 🌿

Mediterraner Nudelsalat 🌿

Nudelsalat nach
„Hausfrauen Art“

Krautsalat 🌿

Tomatensalat mit Schalotten 🍃

Mailänder Kartoffelsalat /
Kartoffelsalat 🌿

Grüner Bohnensalat mit Speck

Feine Dessert Variationen

Für den süßen Moment nach dem Essen

Die Desserts werden in einer Schüssel angerichtet.
Gegen einen Aufpreis von 2,00 € werden die Desserts in Portionsgläsern oder Tässchen angerichtet.
Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellbar.

Netto Preis
in EUR/Stk.
Nur für Vorsteuer-
abzugsberechtigte

Preis in
EUR/Stk.
inkl. 7% MwSt.

Petit Fours (ab 30 Stück)	3,27 €	3,50 €
Bayrische Crème mit Früchten	4,21 €	4,50 €
Schwarzwälder-Kirsch-Crème	4,21 €	4,50 €
Cappuccinocrème	4,21 €	4,50 €
Kokos-Mousse	4,21 €	4,50 €
Mousse au Chocolat	4,21 €	4,50 €
Mousse à la Vanille	4,21 €	4,50 €
Gebackene Birnen mit Schokolade und Mandeln	4,77 €	5,10 €
Rote Hamburger Grütze mit Vanille- oder Sahnesauce	4,58 €	4,90 €
Amarettocrème mit Amarettini	4,58 €	4,90 €
Ricotta Mousse mit Karamellfeigen	4,58 €	4,90 €
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	4,58 €	4,90 €
Tiramisu	4,58 €	4,90 €
Crème brûlée	4,58 €	4,90 €
Traum von der Kokosnuss	4,58 €	4,90 €
Cremige Flugmango mit Honig	4,58 €	4,90 €
Frischer Obstsalat mit Mandeln 	4,58 €	4,90 €
Vanille Crunch Trifle 	4,21 €	4,50 €
Schokomousse mit Sweet Pecan Nut 	4,58 €	4,90 €
Limetten-Mousse an Thai-Style Ananas Kompott 	4,58 €	4,90 €

KÄSE ZUM NACHTISCH

Käsevariation, mit Früchten garniert
Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellbar.

Netto Preis
in EUR/Stk.
Nur für Vorsteuer-
abzugsberechtigte

Preis in
EUR/Stk.
inkl. 7% MwSt.

Gemischte Käseplatte mit Butter und Baguette	6,90 €	7,38 €
--	--------	--------

 = vegetarisch

 = vegan



| 39

Individuelles
Buffet

JETZT AUCH
PARTY- & FESTZELTE
IM VERLEIH

Infos zum
Zeltverleih auf
Seite 10/11

Equipment zum Mieten

Mehr als 150.000 Deko- & Ausstattungs-Artikel für Ihre Veranstaltung



Viel mehr als nur Catering

Wir bieten die komplette Ausstattung für Ihr Event zum Mieten

Grunder-Gourmet-Kunden genießen den Vorteil des Full-Service-Angebots. Sie erhalten alle Leistungen aus einer Hand. Neben der Beratung, den gastronomischen und logistischen Leistungen bietet Grunder Gourmet ein riesiges Sortiment an professionellen Ausrüstungsgegenständen für Veranstaltungen und Events jeder Größenordnung.

Auf Wunsch liefern wir Ihnen alles, was für Ihre Veranstaltung benötigt wird; vom Korkenzieher bis zum qualifizierten Servicepersonal; vom Aperitif über leckeren Wein bis zur Tischwäsche.

Sie haben die Möglichkeit, sich aus der Vielfalt unserer Dekorationsartikel, Geschirr, Mobiliar, Loungemöbel sowie Elektro- und Gas-Profigeräte, stylicher Kaffeebar und vieles mehr, das Equipment für Ihre Veranstaltung zusammenzustellen und anzumieten. Über 150.000 Artikel stehen für Sie zur Auswahl bereit.

Darüber hinaus bieten wir auch eine Top-Auswahl an Party- und Festzelten. Ob Firmen-Event auf dem Werksgelände oder eine Gartenparty – wir haben für jeden Anlass das passende Zeltsystem, mit Bestuhlung, Beleuchtung, Bar oder Tresen.

Unsere starken Leistungen für Ihr Event

- Ausstattung von Events in jeder Größenordnung
- Riesige Auswahl, breites Sortiment
- Professionelle Markenprodukte
- Zuverlässige Belieferung
- Professionelle Reinigung und Pflege des Equipments
- Zelte in jeder Größe
- Raum- und Bestuhlungspläne für Ihre Planung

Transport-Logistik

Mit unseren eigenen Transportern und Lkws liefern wir schnell und zuverlässig. Gerne beraten wir Sie und unterbreiten Ihnen ein Angebot.

Auf- & Abbau

Auch der Auf- und Abbau des Equipments kann auf Wunsch durch unser Personal übernommen werden.

Spülen

Auf Wunsch spülen wir alle Geschirrtteile für Sie. Eine moderne Spülstraße sorgt dafür, dass das Geschirr in kürzester Zeit wieder blitzsauber zur Verfügung steht.

Persönliche Beratung

Wenn Sie eine Beratung wünschen, stehen Ihnen unsere Fachberater auch per Telefon oder E-Mail zur Verfügung. Für ein persönliches Beratungsgespräch vereinbaren Sie vorab bitte einen Termin.



| 41

**Equipment
zum Mieten**



Geschirrservice

Der Geschirrservice umfasst alle benötigten Geschirr- und Besteckteile.
Das Geschirr und das Leergut wird einfach schmutzig (ohne Essensreste) zurückgegeben.

	Mengeneinheit zur Preisberechnung	Netto Preis Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR inkl. 19 % MwSt.
Geschirr-Service für ein kalt-warmes Buffet	pro Person	3,50 €	4,17 €
Geschirr für einen Hauptgang	pro Person	2,50 €	2,98 €
Geschirr-Service für ein kaltes Buffet	pro Person	3,50 €	4,17 €
Kaffeegeschirr inklusive Kuchenteller	pro Person	1,70 €	2,02 €
Fingerfoodteller [weißes Porzellan, rund mit Aussparung für Gläser]	je Stück	1,00 €	1,19 €
Fingerfoodteller weiss 16x16 cm quadratisch	je Stück	0,40 €	0,48 €
Design-Suppentasse mit Löffelaussparung mit Unterteller ca. 0,3 ltr.	je Stück	1,00 €	1,19 €
Geschirr-Service für kalt-warmes Buffet „Wave“	pro Person	5,80 €	6,90 €
Kaffeegeschirr „Wave“ inklusive Kuchenteller	pro Person	3,00 €	3,57 €
Espressotasse inklusive Untertasse und Löffel	pro Person	1,00 €	1,19 €
Glühweintasse	pro Person	0,60 €	0,71 €
Menüteller 31 cm rund	pro Person	0,80 €	0,95 €
Pastateller 31 cm rund	pro Person	0,80 €	0,95 €
Geschirr-Service für Fingerfood & Suppe	je Stück	2,50 €	2,98 €



Hier finden Sie eine Auswahl
unseres Geschirrangebotes
Viele weitere Artikel auf Anfrage
direkt ab Lager verfügbar.

Gläser & Gläserservice

	Lieferneinheit zur Preisberechnung	Netto Preis Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR inkl. 19 % MwSt.
Gläserservice: Wasserglas	25 Stk. / Steige	0,40 €	0,48 €
Gläserservice: Colaglas mit Reliefkontur 0,2 Ltr.	30 Stk. / Steige	0,30 €	0,36 €
Gläserservice: Weißweinglas [Marke: Schott-Zwiesel]	25 Stk. / Steige	0,40 €	0,48 €
Gläserservice: Rotweinglas	16 Stk. / Steige	0,40 €	0,48 €
Gläserservice: Champagnerglas [Marke: Schott-Zwiesel]	36 Stk. / Steige	0,40 €	0,48 €
Gläserservice: Pilstulpe, Karlsberg	36 Stk. / Steige	0,40 €	0,48 €
Gläserservice: Weizenbiertglas Karlsberg 0,3 oder 0,5 Ltr.	36 Stk. / Steige	0,40 €	0,48 €
Gläserservice: Bierkrüge 0,3 Ltr.	35 Stk. / Steige	0,30 €	0,36 €
Gläserservice: Cocktailglas	25 Stk. / Steige	0,40 €	0,48 €
Gläserservice: Longdrinkglas 0,2 Ltr. [Kölner Stangen]	40 Stk. / Steige	0,30 €	0,36 €
Gläserservice: Whiskyglas	25 Stk. / Steige	0,40 €	0,48 €
Gläserservice: Ramazottiglas	6 Stk. / Karton	0,40 €	0,48 €
Latte-Macchiato-Glas	25 Stk. / Steige	0,40 €	0,48 €
Grappa-Glas / Digestif-Glas	36 Stk. / Steige	0,40 €	0,48 €



Mobiliar

	Mengeneinheit zur Preisberechnung	Netto Preis Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR inkl. 19 % MwSt.
Stehtisch, ø:70 cm oder ø:80 cm ca. 1,10 m hoch	je Stück	9,00 €	10,71 €
Stehtisch, ø:1,20 m ca. 1,10 m hoch	je Stück	15,90 €	17,85 €
Bankettstuhl, gepolstert, dunkelblau od. schwarz für Husse	je Stück	4,30 €	5,12 €
Banketttisch rund, Durchmesser 1,80 m, für 10 Pers.	je Stück	18,00 €	21,42 €
Banketttisch rund, Durchmesser 1,50 m, für 8 Pers.	je Stück	16,00 €	19,04 €
Banketttisch rund, Durchmesser 1,20 m, für 6 Pers.	je Stück	14,00 €	16,66 €
Buffettisch, 1,83 m x 0,76 m	je Stück	8,00 €	9,52 €
Buffettisch, 1,83 m x 0,76 m, halbrund	je Stück	9,00 €	10,71 €
Bar-Theke, ca. 1,35 m breit, Alu/Edelstahl	je Stück	40,00 €	47,60 €
Bierzeltgarnitur, 2,20 x 0,50 m x 0,70 m	je Stück	12,00 €	14,28 €
Holztisch »Ingo«, Kiefer, 0,80 x 0,80 m	je Stück	11,00 €	13,09 €
Holztisch »Ingo«, Kiefer, 1,20 x 0,75 m	je Stück	14,00 €	16,66 €
Klappstuhl, Teakholz	je Stück	3,60 €	4,28 €
Polsterkissen für Klappstuhl, grau	je Stück	1,90 €	2,26 €
Marktstand Massivholz, mit weißem PVC-Dach, 2x1m Höhe der Auslage ca. 0,75 cm	je Stück	90,00 €	107,10 €
Hochlehner, schwarzes Kunstleder, mit Holzfüßen	je Stück	8,50 €	10,12 €

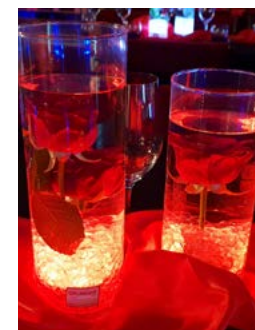
WIR BIETEN IHNEN MEHR ALS NUR CATERING

- Ausstattung für Events in jeder Größenordnung
- Ein breites Sortiment an Deko-Artikeln
- Professionelles Equipment & Markenprodukte
- Zuverlässige Lieferung
- Professionelle Reinigung und Pflege des Equipments
- Viele weitere Artikel direkt ab Lager verfügbar



| 43

**Equipment
zum Mieten**

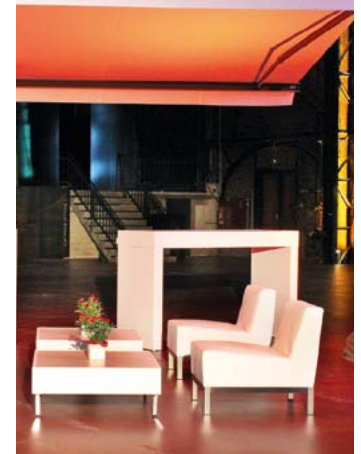


Loungemöbel

	Mengeneinheit zur Preisberechnung	Netto Preis Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR inkl. 19 % MwSt.
Lounge-Doppelhocker weiß 76 x 38 x 42 cm, 19 kg	je Stück	25,00 €	29,75 €
Lounge-Hocker 38 x 38 x 42 cm, 12,3 kg	je Stück	15,00 €	17,85 €
Lounge-Hocker Grand weiß 76 x 76 x 42 cm, 34 kg	je Stück	35,00 €	41,65 €
Lounge-Sessel weiß 76 x 76 x 67 cm, 38 kg	je Stück	35,00 €	41,65 €
Lounge-Sitzecke weiß 76 x 76 x 67 cm, 43 kg	je Stück	45,00 €	53,55 €
Lounge-Sofatisch weiß 120 x 50 x 20 cm, 15 kg	je Stück	30,00 €	35,70 €
Lounge-Tisch weiß 55 x 55 x 45 cm	je Stück	20,00 €	23,80 €
Lounge-Tisch-Cube weiß 38 x 38 x 38 cm, 9,5 kg	je Stück	22,00 €	26,18 €
Loungegarnitur Rattan dunkel, Tisch, 2-Sitzersofa, 2 Sessel	je Stück	130,90 €	155,77 €
Loungeheke Kunststoff weiß, LED Beleuchtung 3 Teile Set	je Stück	150,00 €	178,50 €
Loungeheke Kunststoff weiß, LED Beleuchtung Eckteil 60 x 60 cm	je Stück	50,00 €	59,50 €
Loungeheke Kunststoff weiß, LED Beleuchtung Mittelteil 1 m	je Stück	50,00 €	59,50 €
Loungetisch weiß, Kunstlederbezug 80 x 80 cm	je Stück	30,00 €	35,70 €
Lounge Brückentisch 120 x 50 x 110 cm	je Stück	50,00 €	59,50 €
Lounge Brückentisch 120 x 80 x 110 cm	je Stück	60,00 €	71,40 €
Buffet-Tisch schwarze Tischplatte, LED Beleuchtung	je Stück	35,00 €	41,65 €
Barhocker Pura weiß mit Holzrückenlehne	je Stück	12,00 €	14,28 €
Barhocker Chromgestell, schwarze runde Sitzfläche ohne Rückenlehne	je Stück	7,50 €	8,93 €
Barhocker Chromgestell, weiße Kunstleder-Sitzfläche mit kleiner Rückenlehne	je Stück	8,50 €	10,12 €
Thekenelement Front, schwarze Tischplatte, LED Beleuchtung	je Stück	50,00 €	59,50 €
Thekenelement Rückteil, schwarze Tischplatte, LED Beleuchtung	je Stück	50,00 €	59,50 €
Thekenelement Eckanbau klein, schwarze Tischplatte, LED Beleuchtung	je Stück	20,00 €	23,80 €

Equipment

	Mengeneinheit zur Preisberechnung	Netto Preis Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR inkl. 19 % MwSt.
Kaffeemaschine Siebträger, Halbautomat	je Stück	300,00 €	357,00 €
Kaffeemaschine Nespresso Gemini für professional Kapseln, 2 Ausgaben	je Stück	85,00 €	101,15 €
Komplette Kaffeebar, rot, ca. 4 m breit mit Rückfront, ohne Maschine	je Stück	500,00 €	595,00 €
Kaffeemaschine SAECO Professional für Kaffeebohnen	je Stück	75,00 €	89,25 €
Kaffeemaschine / Filtermaschine für 90 Tassen	je Stück	40,00 €	47,60 €



Elektro & Gas Profigeräteverleih

	Mengeneinheit zur Preisberechnung	Netto Preis Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR inkl. 19 % MwSt.
Elektrothermobox, Frontlader 220 V 1/1 GN Umluftheizung bis ca. 90°	je Stück	38,50 €	45,82 €
Grill, groß, Edelstahl [inkl. Gas und Reinigung]	je Stück	60,00 €	71,40 €
Grill für Bratwurst, Edelstahl [inkl. Gas und Reinigung]	je Stück	45,00 €	53,55 €
Tellerstapler für 120 Teller	je Stück	77,00 €	91,63 €
Pizzaofen Doppelkammer mit Untergestell; Anschluss an 380v 10 KW Backkammer ca. 60 x 60 cm	je Stück	180,00 €	214,20 €
Kombidämpfer mit Untergestell, fahrbar 10/1 GN, 380V 32 A, [benötigt Frisch- & Abwasseranschluss]	je Stück	429,00 €	510,51 €
Slush-Eis-Gerät; Doppelkammer 220 V 2x8 Liter	je Stück	88,00 €	104,72 €
Grill für Spanferkel oder Wildschwein bis 60 Kg für Holzbefuerung	je Stück	200,00 €	238,00 €
Rieber-Variothek mit Umluft & Fettfilter für Frontcooking zur Aufnahme von verschiedenen Geräten, 380 V 16 A	je Stück	250,00 €	297,50 €
Indoor Elektro-Glasgrillplatte Grillfläche 60x60 Ubert 380V 16A	je Stück	99,00 €	117,81 €
Elektro-Friteuse, 1x 10L Becken 40 x 60 x 29 380V 16 A	je Stück	50,00 €	59,50 €
Teriyaki Grillplatte Edelstahl 80 x 140 380V 12 KW, Standgerät	je Stück	200,00 €	238,00 €
Fingerfood oder Sushi Rundlaufband 220V mit LED RGB Farbwechsel, Auf Tischgerät 5m x 70 cm	je Stück	450,00 €	535,50 €
Currywurstschneider, 220V	je Stück	27,50 €	32,73 €
Profi-Bandspülmaschine für bis zu 1.500 Bierkrüge/h Durchschub; Winterhalter Bavaria	je Stück	750,00 €	892,50 €
Gas-Hockerkocher, 12KW 0,50 x 0,50 x 0,45 m ohne Gas	je Stück	35,00 €	41,65 €
Riesenpfanne Guss geteilt ø70 cm	je Stück	45,00 €	53,55 €
Riesenpfanne Guss ø90 cm	je Stück	50,00 €	59,50 €
Speiseausgabewagen Rieber Maße ca. 1,50 m x 0,71 m x 0,93 m, für 4 x GN 1/1, Anschluss an 220V	je Stück	150,00 €	178,50 €
Servierwagen Edelstahl 0,90 x 0,60 x 0,95 m, 2 Böden, bis 50 kg/Boden	je Stück	19,00 €	22,61 €
Große Eistheke für bis zu 10 Sorten	je Stück	180,00 €	214,20 €



Elektro & Gas Profigeräteverleih

	Mengeneinheit zur Preisberechnung	Netto Preis Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR inkl. 19 % MwSt.
Elektro Suppentopf 9 ltr. 1 Höhe 36 cm, ø33 cm schwarz	je Stück	16,50 €	19,64 €
Chafing Dish zum Warmhalten mit GN-Behälter 1 x 1/1-100 100 mm tief, mit Deckelhalter inkl. 2 Dosen Brennpaste à 200 g	je Stück	13,50 €	16,07 €
Chafing Dish zum Warmhalten m. 2 Suppeneinsätzen, 2 x 4 ltr. inkl. 2 Dosen Brennpaste à 200 g	je Stück	20,00 €	23,80 €
Gastronormbehälter Edelstahl 1/1-65	je Stück	5,00 €	5,95 €
Gastronormbehälter Edelstahl 1/2-100	je Stück	5,00 €	5,95 €
Gastronormbehälter Edelstahl 1/2-65	je Stück	4,00 €	4,76 €
Gastronormbehälter Edelstahl 1/3-65	je Stück	3,00 €	3,57 €
Kühltruhe für Getränke	je Stück	30,00 €	35,70 €
Kühlanhänger, Länge: ca. 3 m, Anschluss 220 V	je Stück	160,00 €	190,40 €
Ausschankwagen inkl. An-/ Abfahrt und Reinigung [Preis gültig bis ca. 25 km Umkreis]	je Stück	490,00 €	583,10 €
Kühlschrank; 280 Liter, Umluft, B x H 0,6 x 2,0 m	je Stück	33,00 €	39,27 €
Konferenzkühlschrank fahrbar mit ausklappbaren Seitenteilen 220V f. ca. 90 Flaschen o. 2 Ltr.	je Stück	38,50 €	45,82 €
Eiswürfelmaschine, 25 kg/24h [benötigt Frisch- & Abwasseranschluss]	je Stück	60,00 €	71,40 €
Wärmebrücke, 1,40 m Länge	je Stück	33,00 €	39,27 €
Wärmebrücke, 1,80 m Länge	je Stück	45,00 €	53,55 €
Bierzapfanlage, eine Leitung, Trockenkühlung, 220 V [Kohlensäure nach Verbrauch]	je Stück	30,00 €	35,70 €
Bierzapfanlage, zwei Leitungen, Trockenkühlung, 220 V [Kohlensäure nach Verbrauch]	je Stück	40,00 €	47,60 €
Glühweintopf, 27 Ltr.	je Stück	22,00 €	26,18 €
Glühweinzapfanlage, zwei Leitungen, 380 V 9 KW [Kohlensäure nach Verbrauch]	je Stück	140,00 €	166,60 €
Terrassenheizer [inkl. 11 Kg Gasflasche]	je Stück	49,50 €	58,91 €
Tellerwärmer, 220 V, für ca. 100 Teller, Edelstahl Schrank	je Stück	45,00 €	53,55 €
Tellerwärmerwagen mit 2 Stapelröhren für Teller bis ø:27 cm; max ca. 80 Teller, 220 V	je Stück	44,00 €	52,36 €
Smartwurst Wursttoaster, 220 V 3 KW für 2 Würste gleichzeitig	je Stück	42,90 €	51,05 €
Popcorn-Gerät, fahrbar 220 V mit Aufbewahrungsvitrine	je Stück	165,00 €	196,35 €

WICHTIG: Sie mieten professionelle Geräte; dabei gehen wir grundsätzlich davon aus, dass Ihnen die Bedienung bekannt ist. Ist dies nicht der Fall, bitten wir Sie, uns rechtzeitig zu informieren! Unsere Mitarbeiter werden Sie gerne einweisen. Auf Ihren Wunsch können unsere Mitarbeiter die Geräte auch vor Ort anschließen, in Betrieb nehmen und Sie im Handling unterweisen. Sprechen Sie uns an!



Ausrüstungs- und Dekorationsmaterial

Viele weitere Ausrüstungs- & Deko-Artikel auf Anfrage verfügbar

	Mengeneinheit zur Preisberechnung	Netto Preis Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR inkl. 19 % MwSt.
Aschenbecher, transparentes Glas	je Stück	0,40 €	0,48 €
Große Champagner-Schale aus Edelstahl	je Stück	10,00 €	11,90 €
Silberner Kerzenständer ca. 40 cm, 5 flammig	je Stück	9,00 €	10,71 €
Silberner Kerzenständer ca. 70 cm, 5 flammig	je Stück	15,00 €	17,85 €
Thermoskanne, Edelstahl	je Stück	2,50 €	2,98 €
Tellerspeise-Cloche edelstahl	je Stück	3,00 €	3,57 €
Garderobenständer – fahrbar, mit ca. 40 Kleiderbügel	je Stück	35,00 €	41,65 €
Abgrenzungsständer mit rotem Band 2m ausziehbar	je Stück	16,00 €	19,04 €
Teelicht im Glas mit Sand	je Stück	2,50 €	2,98 €
Vase Aluminium, Silber ca. 70cm hoch	je Stück	20,00 €	23,80 €

Tischwäsche, Hussen inkl. Reinigung

Viele weitere Farben und Größen auf Anfrage verfügbar

	Mengeneinheit zur Preisberechnung	Netto Preis Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR inkl. 19 % MwSt.
Stoffservietten weiß	je Stück	1,20 €	1,43 €
Tischdecke, weiß, 1,30 x 2,20 m	je Stück	6,00 €	7,14 €
Tischdecke, weiß, 1,30 x 2,60 m	je Stück	6,50 €	7,74 €
Tischdecke, weiß, 1,30 x 2,80 m	je Stück	7,00 €	8,33 €
Tischdecke, weiß, Mitteldecke 0,80 x 0,80 m	je Stück	3,50 €	4,17 €
Tischdecke, weiß, Mitteldecke 1,30 x 1,30 m	je Stück	4,50 €	5,36 €
Tischdecke, weiß, rund Ø 2,20 m	je Stück	18,00 €	21,42 €
Tischdecke, weiß, rund Ø 2,80 m	je Stück	20,00 €	23,80 €
Stuhlhussen für Bankettpolsterstuhl, weiß, stretch	je Stück	4,50 €	5,36 €
Stehtischhuse „Galactica“ easystretch, weiß, Ø 70cm	je Stück	12,00 €	14,28 €
Stehtischhuse „Galactica“ easystretch, weiß (oder farbig, auf Anfrage), Ø 80cm	je Stück	17,00 €	20,23 €
Stehtischhuse weiß Ø 120cm	je Stück	19,00 €	22,61 €
Hussen für Bierzeltgarnitur 50cm, weiß, blau oder holzfarben	je Stück	14,00 €	16,66 €
Skirting für Buffettisch, weiß, rot oder blau mit Kellerfalte	je Stück	15,00 €	17,85 €
Huse für Buffettisch, 1,83 x 0,76 m, „Wiese“ oder „Holz“	je Stück	15,00 €	17,85 €
Tischdecke, schwarz, rund Ø 2,60 m	je Stück	24,00 €	28,56 €





48 |

Impressionen



Häufig gestellte Fragen & Antworten

Erfahren Sie alles, was Sie für Ihre Bestellung wissen müssen

Wie bestelle ich?

Sie können nach Terminvereinbarung persönlich in unserem Hause oder jederzeit schriftlich per E-Mail und per Fax bestellen. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung auch telefonisch durch unser freundliches Verkaufsteam entgegen.

Allen Bestellungen folgt eine schriftliche Auftragsbestätigung mit allen Informationen zu Ihrem Auftrag [Zeitpunkt der Lieferung, Ort, die vorläufige Personenanzahl, Art des Essens sowie Zahlungsbedingungen].

Die genaue Personenzahl Ihrer Gäste benötigen wir [schriftlich oder telefonisch] bis spätestens 10 Tage vor Ihrem Fest. Eine Reduzierung der Personenzahl ist danach leider nicht mehr möglich.

Erhöht sich die Personenanzahl danach noch, so benötigen wir spätestens 3 Tage vor Ihrem Fest die neue Personenanzahl.

Wann bestelle ich?

Damit es zu keinen Terminschwierigkeiten kommt, sollten Sie schon rechtzeitig einen Termin unverbindlich reservieren. Sie bekommen in diesem Fall eine schriftliche Terminreservierung für Ihren Wunschtermin mit einem OPTIONS-Datum.

Bis zum Ablauf dieses Datums ist Ihre Reservierung vollkommen unverbindlich, danach sollten Sie uns den Termin zu- oder absagen. Im Falle der Zusage, haben Sie die Möglichkeit, sich bis 14 Tage vor Ihrer Feier Ihr Wunschbuffet auszusuchen.

In welchem Gebiet wird geliefert?

Wir liefern in einem Umkreis von ca. 100 km um Limbach.

Dies umfasst ein Gebiet von der Südpfalz, dem ganzen Saarland und den Grenzbereichen von Frankreich und Luxemburg.

Sollten Sie ein weiter entferntes Event planen, fragen Sie einfach an.

Was ist im Katalogpreis enthalten und was kommt eventuell noch dazu?

Enthalten sind*:

Die Anlieferung [ab einem Brutto-Mindestauftragswert von 250,- EUR; bis 20 km Entfernung; darüber hinaus können Anfahrtskosten entstehen] und der Aufbau der Speisen auf von Ihnen bereitgestellten Tischen, Arbeitsplatten, Theken etc. Alle Warmhaltebehälter sind mit Ersatzbrennern versehen, die Sie nach Erlöschen nochmals anzünden können, um die Warmhaltezeit um ca. 2,5 Std. zu verlängern.

*Ausgenommen sind Ausrüstungsgegenstände

Nicht enthalten sind:

Vorlagebestecke – [diese werden nur bei Buchung unseres Geschirrservices gestellt oder gegen Aufpreis von pauschal 15,- € netto bzw. 17,85 € inkl. 19% MwSt.]; Tischdecken; Buffetschilder; Speisekarten; Auf- und Abbau von Tischen, Stühlen und Dekorationen; das Abholen und das Spülen des Buffetgeschirrs; Entsorgung von Speiseresten.

Was kostet es mich wenn ich das Buffetgeschirr abholen und spülen lassen will?

Leergut abholen – bis 20 km um Limbach
40 € netto [+19% MwSt. = 47,60 €]
Leergut spülen [Buffetgeschirr]
30 € netto [+19% MwSt. = 35,70 €]

Wieviel Stellfläche benötige ich für mein Buffet?

Bei 20 Personen	ca. 4 - 5 Meter
Bei 40 Personen	ca. 6 - 8 Meter
Bei 60 Personen	ca. 10 - 11 Meter
Bei 80 Personen	ca. 12 - 13 Meter
Bei 100 Personen	ca. 14 - 15 Meter

Was kostet es mich, wenn ich weniger Gäste habe?

Faustregel für ein Buffet ab 50 Personen:
40-49 Personen statt 50 = + 1 € pP.
[+7% MwSt. = 1,07 € / +19% MwSt. = 1,19 €]

30-39 Personen statt 50 = + 2 € pP.
[+7% MwSt. = 2,14 € / +19% MwSt. = 2,38 €]

25-29 Personen statt 50 = + 3 € pP.
[+7% MwSt. = 3,21 € / +19% MwSt. = 3,57 €]

Faustregel für ein Buffet ab 30 Personen:
25-29 Personen statt 30 = + 1 € pP.
[+7% MwSt. = 1,07 € / +19% MwSt. = 1,19 €]

20-24 Personen statt 30 = + 2 € pP.
[+7% MwSt. = 2,14 € / +19% MwSt. = 2,38 €]

16-19 Personen statt 30 = + 3 € pP.
[+7% MwSt. = 3,21 € / +19% MwSt. = 3,57 €]

Warum sind im Katalog alle Preise netto ausgewiesen und zusätzlich mit 7% bzw. 19% Mehrwertsteuer?

In unserem Katalog sind alle Preise grundsätzlich als Nettopreise ausgewiesen, d.h. zuzüglich gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Zur besseren Orientierung haben wir für Sie die Brutto-Endpreise mit 7% bzw. 19% Mehrwertsteuersatz dazu angegeben.

Wir sind gesetzlich gezwungen, auch auf das gelieferte Essen die derzeit gültige Mehrwertsteuer von 19% [anstelle bisher 7% MwSt.] zu berechnen, sobald zusätzlich eine andere Leistung erbracht wird. Der Umfang der weiteren Leistung spielt keine Rolle.

Schon bei einer minimalen Serviceleistung wie z.B. Servietten, jegliche Art von Buffetdekoration, Buffetschilder, Geschirrverleih, Leergut-Spülen und Abholen, Getränke, Stehtische, jeglicher Personal-Service muss der derzeit gültige Mehrwertsteuersatz von 19% für alle Leistungen berechnet werden.

Bei Änderungen der gültigen Mehrwertsteuersätze, behalten wir uns vor, auch bestehende Aufträge anzupassen.

Bitte haben Sie Verständnis. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PERSONALSERVICE

Zuverlässiges Personal für Ihr Event

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.



PERSONALSERVICE nach Qualifikation und Zeitaufwand

	Mengeneinheit zur Preisberechnung	Netto Preis Nur für Vorsteuer- abzugsberechtigte	Preis in EUR inkl. 19 % MwSt.
Logistikpersonal	je Stunde	37,90 €	45,10 €
Service- / Thekenpersonal	je Stunde	37,90 €	45,10 €
Teamleitung	je Stunde	49,00 €	58,31 €
Koch / Köchin	je Stunde	45,90 €	54,62 €
weitere Dienstleistungen auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage

ANLIEFERUNG

Das sollten Sie zur Anlieferung beachten

Grunder 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.]. Die Stellfläche für das Anlieferfahrzeug muss frei zugänglich verfügbar sein. Protokolle werden an den Kunden weiter berechnet. Sprechen Sie eventuell 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 mindestens 30 Minuten einplanen. Abweichungen von der mit Ihnen vereinbarten Lieferzeit sind möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.



Geschäftsbedingungen

Allgemeine Liefer- und Zahlungsbedingungen

1. Vertragsabschluss

Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Catering-, Partyserviceleistungen und Ausrüstungen. Unsere Angebote sind freibleibend. Mit Auftragserteilung, telefonisch oder schriftlich, erkennt der Kunde die nachfolgenden AGB an. Vertragsabschluss und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsstellen, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Der Vertrag kommt mit den schriftlichen allgemeinen Geschäftsbedingungen der Grunder Gourmet Party- & Event-Catering GmbH & Co KG [nachfolgend Grunder Gourmet genannt] zustande.

2. Lieferung

2.1. Die Lieferung erfolgt entsprechend der jeweils gesondert getroffenen Vereinbarung. Die vereinbarten Liefer- und Leistungstermine sind verbindlich, es sei denn, die Grunder Gourmet wird an der Erfüllung ihrer Verbindlichkeiten durch den Eintritt von unvorhersehbaren, außergewöhnlichen Umständen, die sie trotz der nach den Umständen des Falles zumutbaren Sorgfalt nicht abwenden konnte oder durch höhere Gewalt gehindert. In diesem Fall und wenn die Lieferung nicht innerhalb angemessen zu verlängernder Frist erbracht werden kann, wird die Grunder Gourmet von den Liefer- und Leistungsverpflichtungen befreit.

2.2. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen zum vereinbarten Liefertermin an die von dem Kunden angegebene Lieferadresse. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppenaufgänge, nicht funktionierende Fahrstühle usw. sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit die Grunder Gourmet sich zeitlich und organisatorisch darauf einrichten kann. Fehlen der Grunder Gourmet solche Informationen oder handelt es sich um besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behält sich die Grunder Gourmet die Berechnung einer Mehraufwandschale vor.

2.3. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die die Grunder Gourmet selbst bei großer Sorgfalt nicht beeinflussen kann. Eventuell erforderliche behördliche Genehmigungen oder Parkausweise sind von dem Kunden zu beschaffen.

2.4. Verzögerungen durch höhere Gewalt, insbesondere nicht vorhersehbare Verkehrsbeeinträchtigungen, gehen nicht zu Lasten der Grunder Gourmet. Im Fall von Verzögerungen aus vorher genannten Gründen verschieben sich die gesamten Termine um die Dauer der Behinderung. Abweichungen von der mit Ihnen vereinbarten Lieferzeit sind möglich und berechtigen nicht zur Preisminderung.

2.5. Spätestens mit Übergabe des Liefergegenstandes an den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung des Leistungsgegenstandes auf den Kunden über.

2.6. Standzeit Buffet: Im Interesse der Qualität und im Hinblick auf die Richtlinien der Lebensmittelhygieneverordnung ist die Standzeit von Buffets auf maximal drei Stunden begrenzt. Wird die Bestellung über einen längeren Zeitraum benötigt, kann der Kunde nach Absprache mit Grunder Gourmet mit der Gesamtmenge auf verschiedene Zeiten ausweichen. Im Falle von sogenannten Buffet-Lieferungen übernimmt Grunder Gourmet für eine unsachgemäße Lagerung des Liefergegenstandes ab dem Zeitpunkt der Übergabe durch den Kunden keinerlei Haftung.

3. Mängelrüge

Der Besteller hat die Ware nach Erhalt unverzüglich mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftlich Vermerke auf dem Lieferschein zu machen oder der Lieferier ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Schadenersatz und Rücktritt 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. Ausstattung & Zubehör

Sämtliche von uns überlassene Ausstattungsgegenstände einer Buffet-lieferung wie Platten, Schüsseln etc., sowie das Leergut sind innerhalb von fünf Tagen gespült und in ordentlichem Zustand an uns zurückzugeben. Bei Nichtrückgabe werden Ihnen pro Tag EUR 20,00 Leihgebühr in Rechnung gestellt. Gerne holen wir gegen eine Gebühr auch das Geschirr/ Leergut bei Ihnen ab. Auf- und Abbau sowie Verteilen und Einsammeln der Mietgegenstände/Leergut sind in unserem Mietpreis nicht enthalten. Diese Leistungen übernehmen wir gerne gegen gesonderte Berechnung. Abbildungen in Katalogen, Broschüren, Mailings, sowie in Internetseiten und Multimedia-Präsentationen auf CD/DVD können von der Wirklichkeit abweichen. Dies gilt besonders für Farbunterschiede, die nicht immer völlig ausgeschlossen werden können.

5. Zahlungsbedingung

Sämtliche Zahlungen sind netto ohne jeden Abzug in bar bzw. per Verrechnungsscheck bei Lieferung zu leisten. [Sollte nichts anderes vereinbart sein]. Bei Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Zinsen in Höhe der jeweiligen Banksätze für Überziehungskredite zu berechnen. Die Geltendmachung eines weiteren Verzugschadens bleibt uns vorbehalten. Nicht zurückgegebene oder beschädigte Liefergegenstände werden Ihnen in voller Höhe berechnet. Grunder Gourmet kann dem Auftraggeber eine à conto-Rechnung in Höhe von 75% der vereinbarten Leistungen zuzüglich der geltenden Mehrwertsteuer ausstellen, die 10 Tage vor der Veranstaltung fällig ist. Abzüge irgendwelcher Art sind ausgeschlossen. Anzahlungen werden nicht verzinst. Grunder Gourmet ist im Falle des Zahlungsverzuges nach Fristsetzung weiter berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadensersatz wegen Pflichtverletzung zu verlangen. Der Kunde schuldet dann keine Entschädigung, wenn er nachweist, dass Grunder Gourmet infolge des Rücktritts überhaupt kein Schaden oder keine Wertminderung entstanden ist oder der Schaden oder die Wertminderung wesentlich niedriger ist als die Pauschalen. Für die Höhe des Schadenersatzes gilt die Regelung unter Ziffer 7. dieser Bedingungen.

6. Änderungen

Sollten Änderungen für bereits bestellte Essen vorgenommen werden, so informieren Sie uns bitte rechtzeitig. Da wir bemüht sind, Ihnen nur frischeste Ware zu liefern, kaufen wir erst bis zu zwei Werktagen vor Lieferung ein. Unsere Einkaufsplanung muss jedoch vier Werktage vor Lieferung abgeschlossen sein. 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 3 Tage vor Lieferung mitgeteilt werden.

7. Kündigung / Stornierung

Kündigt bzw. storniert der Besteller den Vertrag, ohne dass Grunder Gourmet hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat Grunder Gourmet Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt: Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält Grunder Gourmet sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 20% 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. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche

Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch Grunder Gourmet oder des Rücktritts aus vom Besteller 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 Grunder Gourmet selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

9. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Homburg/Saar, Amtsgericht Homburg/Saar.

10. Preisauszeichnung

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 Nettopreise ausgewiesen, d.h. zuzüglich gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer. Zur besseren Orientierung haben wir für Sie die Brutto-Endpreise mit 7% bzw. 19% Mehrwertsteuersatz in Klammern angegeben. Wir sind gesetzlich gezwungen, dann auch auf das gelieferte Essen 19% Mehrwertsteuer [anstelle bisher 7% MwSt.] zu berechnen, sobald schon eine minimale Serviceleistung erbracht wird [z.B. Servietten, jegliche Art von Buffetdekoration, Buffetschilder, Geschirrverleih, Leergut-Spülen und -Abholen, Getränke, Stehtische, jeglicher Personal-Service]. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Fragen Sie uns. Alle Angebotspreise gelten ab 20 Personen, sofern nicht anders angegeben. Die Mindestpersonenzahl bei unseren kalt-warmen Buffetvorschlägen beträgt 16 Personen. Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilten Bestellungen Gültigkeit.

11. Abbildung Fotos

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

ERGÄNZENDE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR MIETGEGENSTÄNDE

12. Geltungen der Bedingungen

Gemietete Artikel sind Eigentum der Firma Grunder Gourmet Party- & Eventcatering GmbH & Co KG. 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.

13. Preise

Die Mietgebühr gilt ab Lager jeweils für 3 Tage (= 1 Mieteinheit), auch wenn die gemieteten Artikel vorzeitig und/oder unbenutzt zurückgegeben werden. Werden die Mietartikel nicht termingerecht zurückgegeben, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe. Für jede angefangene Mieteinheit wird die volle Gebühr berechnet. Alle Preise verstehen sich pro Stück und Mieteinheit zuzüglich der gesetzlichen MwSt. Preisänderungen vorbehalten.

14. Übergabe-Rückgabe

Die Übergabe des Liefergegenstandes erfolgt förmlich und unverzüglich nach Leistungserbringung/Anlieferung. Der Kunde verpflichtet sich, am Übergabetermin selbst teilzunehmen oder sich von einem entsprechend bevollmächtigten Beauftragten vertreten zu lassen. Insofern wird ausdrücklich anerkannt, dass auch ein Übergabetermin kurz vor Veranstaltungsbeginn nicht unangemessen ist. Wir übergeben Geschirr, Besteck und Gläser maschinengereinigt, jedoch nicht handpoliert. Alle übrigen Mietgegenstände sind sauber. Der Kunde ist gehalten, die Mietgegenstände einschließlich der Transportbehälter in sauberen Zustand (außer Geschirr, Gläser und weitere Artikel welche die Reinigung im Mietpreis beinhaltet) auf seine Gefahr und Kosten an uns zurückzugeben.

14.1. Mängel oder Fehlmengen Eventuelle Mängel oder Fehlmengen müssen uns sofort bei der Übernahme oder bei der Feststellung gemeldet werden. Eine spätere Mängelrüge wird nicht anerkannt.

15. Lieferservice

Bemessungsgrundlage der Transportkosten ist das Gewicht, Volumen und die Entfernung. Unsere Transportkosten beinhalten die Anlieferung und Abholung bis hinter die erste verschließbare Tür (ebenerdig). Bei Anlieferung und Abholung des Mietgutes sollte der Mieter oder eine bevollmächtigte Person anwesend sein. Auf- und Abbau sowie Verteilen und Einsammeln des Mietgutes sind im Mietpreis nicht enthalten.

16. Schadenersatzpflicht des Kunden

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Kunden verursacht werden, haftet der Kunde. Die Kosten daraus sind Grunder Gourmet voll zu ersetzen. Bei Beschädigung, Bruch oder Diebstahl des verwendeten Equipments (Gläser, Besteck, Geschirr, Tischwäsche, Dekoration etc.) der Grunder Gourmet wird dies dem Kunden zur Gänze in Rechnung gestellt. Grunder Gourmet kann vom Kunden den Nachweis angemessener Haftpflichtversicherung verlangen. Grunder Gourmet haftet nicht für Verlust, Bruch oder Beschädigung der vom Kunden eingebrachten Gegenstände. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt ab der Übernahme bis zur Rückstellung dem Kunden. Schäden, Fehlmengen bzw. Verlust sind vom Kunden zu vertreten und werden durch Grunder Gourmet gesondert berechnet. Besteht die Lieferung aus einer Vielzahl von Einzelteilen, und ist die vollständige Kontrolle zum Zeitpunkt der Rücknahme nicht möglich, so akzeptiert der Mieter die endgültige Zählung und Schadensfeststellung vom Vermieter.

17. Versicherung

Die Artikel sind während dem Transport durch den Kunden und der Mietdauer nicht versichert. Der Mieter haftet für Verlust und Schaden jeglicher Art. Eingriffe und Veränderungen an den Artikeln dürfen nicht vorgenommen werden.

18. Zahlungsbedingungen

Der Gesamtrechnungsbetrag ist bei Übernahme des Mietgutes fällig. Zahlungsmöglichkeiten sind Bargeld oder EC-Karten-Zahlung. Bei Neukunden sind wir berechtigt, eine Depotgebühr zu erheben, die bei ordnungsgemäßer Rückgabe vergütet wird.

19. Reinigung

Die Reinigung von Geschirr, Gläsern, Besteck und Wäsche ist im Mietpreis enthalten. Die Reinigung von Geräten, Möbeln und sonstigen Mietgegenständen wird nach Aufwand berechnet. Eventuell anfallende Speisereste sind jedoch vor der Rückgabe vom Mieter zu entsorgen. Die Nachbereinigung der Reinigung von verschmutzt zurückgegebenen Mietartikeln behalten wir uns vor.



Grunder Gourmet

Party- und Event-Catering GmbH & Co. KG

Konrad-Zuse-Straße 8
66459 Kirkel-Limbach

Telefon +49 [0] 68 41 - 97 290 - 0
Telefax +49 [0] 68 41 - 97 290 - 23

Mail: info@grundergourmet.de
Web: www.grunder-gourmet.de

Grunder Gästehaus

Bistro und Hotel GmbH & Co. KG

Konrad-Zuse-Straße 8
66459 Kirkel-Limbach

Telefon +49 (0) 68 41 - 93 480 - 0
Telefax +49 (0) 68 41 - 97 290 - 23

Mail: info@grundergaestehaus.de
Web: www.grunder-gaestehaus.de

Grunder's Hofgut Menschenhaus

GmbH & Co. KG

Kirkeler Straße 100
66538 Neunkirchen

Telefon +49 (0) 68 21 - 36 199 00
Telefax +49 (0) 68 41 - 97 290 23

Mail: info@grundergourmet.de
Web: www.hofgut-menschenhaus.de

Saar-Lor-Lux Zelte

GmbH & Co. KG

Konrad-Zuse-Straße 8
66459 Kirkel

Telefon +49 (0) 68 41 - 97 290 - 16
Telefax +49 (0) 68 41 - 97 290 - 23

Mail: info@saar-lor-lux-zelte.de
Web: www.saar-lor-lux-zelte.de