

Vorschläge



Württembergischer Straße 119
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51 / 8 11 11
Telefax 0 72 51 / 8 66 66

E-mail: Schmitt-Bruchsal@t-online.de
Internet: www.Schmitt-Partyservice.de

Canapés und Fingerfood

Hier finden Sie eine Auswahl an Canapés und leckerem Fingerfood.

Unsere Canapé-Spezialitäten stellen wir mit einem eigens gebackenen Mischteigbrot selbst her. Auf Wunsch verwenden wir aber auch gerne andere Brotsorten.

Stellen Sie sich je nach Gusto Ihr individuelles Fingerfoodbuffet zusammen. Je nach Auswahl liegt der Stückpreis zwischen € 2.– und € 3.50. Gerne kalkulieren wir Ihnen den Preis, wenn Sie uns Ihre Wünsche mitteilen.

Canapés mit

Räucherlachs, Graved Lachs, Garnelen mariniert
Forellenfilet, Fischterriner
Roquefortcreme, Camembert, Schnittkäse
Gemüseterriner
Hausgemachte Feinschmeckerterriner
Zwiebeltatar, Diverse Feinwurstsorten
Diverse Braten (Kalbsrücken, Roastbeef)
Gekochter Schinken, Edelsalami
Creme von Ziegenkäse und Honig

Fingerfood kalt

Schneckenudeln mit Schafskäse und Blattspinat gefüllt
diverses Blätterteiggebäck
Quiche Lorraine oder auch vegetarisch
Spießchen von Kalbshackfleischbällchen und Olive
Spießchen von Tomate und Mozzarella

Fingerfood kalt und warm in Gläschen und Schälchen

(Durchschnittspreis je nach Zusammenstellung € 3.50 bis € 4.80)

Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit kleinem Kartoffelsalat
Erbsenmus mit Forellenfilet
Garnelen auf Wurzelgemüsesalat mit Ingwer
Carpaccio von Roter Bete und Avocado in Walnussvinaigrette
Kleine Ziegenkäse mit Trauben/Nußsalat
Artischockenspießchen auf Tabouleh Salat
Gebratener Fenchel mit Frischkäse
Gaspacho mit marinierten Avocadokugeln
Salat von Ratatouille mit Würfeln von pochierter Rinderhüfte
Satéspeißchen auf Gemüse/Linsensalat

warm

Hummermocca
Pot au feu von Garnelen und Wurzelgemüsen im Auflaufförmchen
kleine Lasagne im Auflaufförmchen
Spießchen von Poulardenbrust mit Senf und Honig gegrillt
Selleriemus mit gebratener Geflügelleber
Kleine Hackfleischküchle
Mini-Schnitzel vom panierten Schweinefilet



Unsere Canapés

und Fingerfood in Gläschen / Schälchen



Leckere Eintöpfe und Suppen

(Preise kalkuliert für Bestellung ab 20 Pers.)

Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Gemüsen	€	5.80
Gemüse Eintopf mit frischem Parmesan	€	5.50
Rindfleisch Eintopf klar	€	5.80
Irish Stew	€	9.50
Geflügeleintopf	€	5.80
Kalb fleisch Eintopf mit Gemüsen, Champignons und Kartoffeln (gebunden)	€	8.00
Chili con carne	€	5.80
Erbsensuppe mit Dürrfleisch und Würstchen	€	5.80
Kräuter rahmsuppe mit Croutons	€	4.50
Broccoli cremesuppe mit gebrannten Mandeln	€	4.50
Tomatenkraftbrühe mit Basilikum/Quarkklößchen	€	4.80
Entenkraftbrühe mit Streifen von heißgeräucherter Entenbrust und Gemüse	€	6.50
Kartoffelsuppe mit Gemüsen	€	4.80
Rinderkraftbrühe mit Fleischmaultäschle und Kräuterklößchen	€	5.80
Fruchtige Curry cremesuppe mit Kokosmilch und Mango	€	5.20
Schneckenrahmsüppchen mit Pernod	€	5.50

Fragen Sie außerdem nach unseren Saisonangeboten,
z.B. Kürbissuppe, Spargel cremesüppchen, Pfifferlingrahmsuppe

Kleine Gerichte (Preise kalkuliert für Bestellung ab 20 Pers.)

Hackfleischlasagne	€	12.50
Spinat/Schafskäselasagne	€	12.50
Lasagne von Lachs und Blattspinat	€	15.—
Hausgemachte gerollte Maultaschen in Rieslingsoße mit Käse gratiniert, Kartoffelsalat	€	15.—
Hackfleischbällchen in Rahmsoße von Grünem Pfeffer, Spinatnudeln	€	12.50
Wokpfanne von Geflügel und frischem Marktgemüse, Reis	€	14.50
Gedämpftes Lachsfilet auf Gemüsebett, Kräuterkartoffeln	€	15.60
Heißgeräuchertes Lachsmedaillon auf Gemüse/Rahmsoße, Salzkartoffeln	€	17.50
Mit Honig glacierte Entenbrust in Cassissoße, Semmelknödel und Birnenrotkraut	€	18.—
Gefüllte Poulardenbrust in Rieslingsoße mit Butternudeln und glacierten Karotten	€	15.50
Hähnchenbrust mit Pesto gegrillt auf Kartoffel/Schmorgemüsebett, Rosmarinjus	€	15.50
Geschmorte Lammhaxe auf pot au feu von Kartoffeln und Gemüsen mit Barolojus	€	17.50
Lammkeule mit Rosmarin und Salbei gespickt, gebackene Rahmkartoffeln, Speckbohnenröllchen und glacierte Karotten	€	17.50

Paniertes Schweineschnitzel vom Nacken oder Rücken mit Kartoffelsalat und gemischten Blattsalaten , Brötchen	€	15.—
Gefülltes Schweinefilet in Champignonrahmsoße, Spätzle, Gemüse oder Salat	€	17.50
Schweinenacken mit Senf und Kräutern gegrillt, mit gratinierten Rahmkartoffeln und Blattsalat	€	14.50
Geschnetztes vom Schweinenacken, Spätzle, Gemüse	€	15.—
Spanferkelteile mit Sauerkraut und Thymiankartoffeln, Jus	€	17.50
Kalbssahneragout mit Champignons und gebrannten Mandeln, Reis, Gemüse	€	18.50
Tafelspitz in Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und sauer eingelegtes Gemüse	€	16.80

Schlachtplatte mit Leberwurst, Blutwurst, Nacken,
Leberknödel, Salzkartoffeln und Sauerkraut € 19.50
(gerne bieten wir dieses Gericht auch optional mit Rinderbäckchen, Kalbszunge
und Kalbsnieren an)
Unsere Portionen sind reichlich bemessen.

Stellen Sie sich Ihre Wunschspeisen zusammen. Wir erstellen Ihnen umgehend eine entsprechende Mischkalkulation, z.B. Lammkeule und gefülltes Schweinefilet mit oben genannten Beilagen 18.50 € pro Person.

Kalte Buffets

Fingerfood Buffet

Lachstatar mit Mango auf dem Cocktaillöffel
Garnelen auf marinierten Gemüsestreifen im Gläschen
Salat von Ratatouille mit gebratener Geflügelleber im Gläschen
Blätterteighörnchen mit Frischkäse gefüllt, Kleine Quiche Lorraine
Ententerrine mit Gänsestopfleber auf Graubrot
Camembert auf Graubrot
Spießchen mit Hackfleischbällchen und Oliven
Spießchen von Tomate und Mozzarella

Rustikales Buffet

Matjesstücke in Sauerrahm/Apfeldressing
Geräucherte Forellenmedaillons mit Meerrettichsoße
Schwarzwälder Bauernschinken mit Melonenschiffchen
Leberwurst, Griebenwurst und Schwartenmagen, Zwiebeltatar
Rettich und sauer eingelegtes Gemüse, Kartoffelsalat
Käse vom Brett mit Trauben und Radieschen
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen und diversen Brotsorten

Buffet „Escoffier“

Salat von Salz- und Süßwasserfischen mit Tomatenfleisch- und Staudenselleriewürfeln
gebratene italienische Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons)
Tomatenscheiben mit Mozzarella, Oliven, Peperoni
Chicken Wings mit Honig glaciert auf dem Lauchbett
Scheiben von gekochtem Rindfleisch mit eingelegtem Gemüse
Kleine Ziegenkäse auf Tomatenkonfit
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

Buffet „Walterspiel“

Graved Lachs - Scheiben mit Meerrettichsoße
Schweinelendchen mit Käse und Ei gebacken auf Kräuterschmand
Panierte Putenmedaillons auf dem Lauchbett
Ententerrine mit Waldorffsalat
Schafskäse in Kräutervinaigrette
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

**

Vanille- Panna cotta mit Salat von frischen Früchten

Buffet International

Medaillons von geräucherten Edelfischen auf Kräuterschmand
Variation von der Ente (Terrine und heißgeräucherte Entenbrust)
mit Waldorffsalat und Cumberlandsoße
Rinderfiletmedaillon mit Pesto pochiert
Salat von Pfifferlingen
Kleine Ziegenkäse auf marinierten Lauchstreifen
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

**

Bayrische Creme mit Aprikosenkompott

Italienisches Buffet

Salat von Salz- und Süßwasserfischen,
Puten-Saltim bocca auf Tomaten/Pinienkernsoße
marinierte Artischockenherzen, eingelegte weiße Böhnchen
Scheiben von hausgemachten Canneloni in Estragonvinaigrette
Tomatenscheiben mit Mozzarella
Gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons
Luftgetrocknete italienische Spezialitäten mit Melonenkugeln
Kleine italienische Ziegenkäse mit Peperoni und Oliven
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

**

Tiramisu nach Art des Hauses

Buffet „Schloss Bruchsal“

Cordon bleu von der Goldmakrele auf Tomaten/Pinienkernsoße
Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit Dijonsenfsoße, Crevettencocktail
Geflügelplatte mit Medaillons von der Poulardenbrust und Entenbrustscheiben mit
Cumberlandsoße und Waldorfsalat
Medaillons vom Kalbsrücken und vom Schweinefilet mit Pfifferlingsalat
Scheiben vom gesottenen Rinderrücken
in Kräutervinaigrette mit eingelegtem Broccoli
Käse vom Brett mit Trauben und Radieschen
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

**

Frische Früchte auf Joghurt/Quarkdressing

Sushi Variationen

Maki zushi z.B. gefüllt mit Wurzelgemüse, Sprossen, Zucchini, Forelle, Tofu oder Aal
Nigiri zushi z.B. belegt mit Thunfisch, Büffelmozzarella, Lachs, gedämpftem
Rinderfilet, Garnelen
Dazu Sojasoße und Wasabi zum selbst mixen

Lust bekommen ?? Wir informieren Sie gerne

<p>Alle in diesem Prospekt aufgeführten Buffetbestandteile können selbstverständlich kombiniert oder einzeln bestellt werden. Auch Ihre eigenen Ideen realisieren wir gerne.</p>

Kalt/warme Buffets

Frühstücksbuffet

Heißgeräucherter Lachs, Roast Beef
Schinkenplatte mit Melonen
Aufschnittplatte mit sauer eingelegten Gemüsen
Kräuterquark
Grillwürstchen, Speck, Kräuterrührei
Edle Käse vom Brett
Butter, Marmelade, Honig,
Joghurt, Obstsalat, Cerealien
Brötchen, Croissants

Vegetarisches Buffet

Rote Bete Carpaccio mit Walnussvinaigrette
Zucchini, Auberginen und Paprika gegrillt mit Joghurtdressing
Gemüse im Ausbackteig
Tabouleh (Salat von Weizengrütze)
Avocado Carpaccio mit Salat von Strauchtomaten in Arganöl
Champignons mit Blattspinat und Pinienkernen gefüllt
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
**
Lasagne von Gemüse und Schafskäse

Buffet „Party-Service Schmitt“

Kräuterrahmsuppe mit Croutons
**
Fischplatte mit heißgeräuchertem Lachsmedaillon, Crevettensalat,
Forellenterrine und Dijonsenfsoße
Souffliertes Steinbeisermedaillon auf dem Lauchbett
Tomaten mit Mozzarella, eingelegter Broccoli
Hähnchenspießchen in Honig und Senf mariniert auf Gemüse/Linsensalat
Käsebrett mit Trauben und Radieschen
**
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

Buffet „Toscana“

gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons
Coppa di Parma mit Melonenkugeln
Vitello Tonnato
kleine Ziegenkäse mit Oliven und Peperoni
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen und Ciabatta
**
Kalbshaxenscheiben in Gemüsesoße
Gegrillter Schweinenacken mit Rosmarin und Salbei
Thymiankartoffeln, Nudeln, Verschiedene Gemüse

Buffet „Le Notre“

Tomatenkraftbrühe
mit Quark/Basilikumklößchen und Steinpilzmaultäschle
**

Räucherfischmedaillons auf Kräuterschmand
Gebratene italienische Gemüse
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons)
Entenbrusttranchen mit mariniertem Broccoli
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
**

Lammrücken mit Kräutern und Tomaten in Folie gegart
Moussaka vegetarisch

Buffet „Belvedere“

Panierte Viktoriabarschstreifen auf dem Lauchbett
Kleine Ziegenkäse mit Oliven und Peperoni in Kräutervinaigrette
Tafelspitzsülze mit Schmand
Spieße von Paprika, Zucchini und Champignons mit Joghurt/Knoblauchsoße
Tomatenscheiben mit Mozzarella
Pochierte Kalbshüftsteakscheiben mit marinierten Gemüsen
Kleine Entenbrustspießchen auf Tabouleh-Salat
**

Chicken Wings mit Honig glaciert
Hackfleisch/Roquefortbällchen
**

Salatbuffet mit frischen Salaten
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
**

Grand Marnier - Panna cotta mit gebundenen Beeren

Buffet „Bergfried“

Fischterrinen und heißgeräuchertes Lachsmedaillon
mit Meerrettichsoße
Tranchen von gegrillter Entenbrust mit Waldorfsalat
und Cumberlandsoße
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
**

Schweinelendchen in Champignonrahmsoße
Kalbsrückenscheiben in Senf/Pfefferrahmsoße
Gebackene Rahmkartoffeln und Spätzle,
Salatbuffet mit frischen Salaten
**

Käse vom Brett mit Trauben und Radieschen, Brötchen
**

Rote Grütze nach Art des Hauses
mit Löffelbiskuit und Mascarpone

Buffet „Schlossgarten“

Tomatenkraftbrühe mit Basilikum/Quarkklößchen
und Steinpilzravioli

**

Salatbuffet mit frischen Salaten,
Gebratenen italienischen Gemüsen und Tomate/Mozarella
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

**

Sauerbraten von der Rinderhüfte
Gefüllte Schweinelendchen in Senf/Pfefferrahmsoße
Spätzle, gratinierte Rahmkartoffeln
Broccoli, Blumenkohl, Karotten

**

Frische Früchte auf Joghurt/Quarkdressing

Buffet „Exklusiv“

Garnelen im Ausbackteig

Salat von Salz- und Süßwasserfischen mit Tomatenfleisch- und Staudenselleriewürfeln

Kleine Reibekuchen mit Lachstatar

**

Wirsingbällchen mit Kalbsbries gefüllt
Kalbsfilettürmchen mit Blattspinat gefüllt
Geschnetzeltes von der Hirschoberschale mit Pilzen
Steinpilzsemmelknödel, Preiselbeerküchle

**

Eisstollen mit Hagebuttensoße
Panna Cotta mit gebundenen Weichselkirschen

**

Käseauswahl vom Brett, Brötchen

Flying Buffet

Lachstatar mit Mango auf dem Löffel

Canapé von Ententerrine mit Gänsestopfleber

**

Garnelen auf marinierten Gemüsestreifen im Gläschen
und Salat von Ratatouille mit gebratener Geflügelleber im Gläschen
Brötchen

**

Hummermocca und Entenessenz mit gefüllter Morchel,
Käsestange

**

Marinierte Scheiben von der pochierten Rinderhüfte,
Kartoffeltörtchen

**

Kl. Ziegenkäse mit Salat von Sprossen in Honigvinaigrette

**

Salat von frischen Früchten
Petit fours

Warme Buffets

Eintopfbuffet (ab 30 Personen)

Irish Stew, Gulaschsuppe, Gemüseeintopf
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

Buffet „Klein, aber fein“

Hausgemachte gerollte Maultaschen mit Hackfleisch
und Kräutern gefüllt mit Zwiebeln geschmelzt in klarer Brühe
Gemüsemaultäschle in Weißweinsauce mit Käse gratiniert
Kartoffelsalat und gemischte Blattsalate mit separatem Dressing

Buffet „Normal“

Schweinenackentranchen in Pfefferrahmsauce
Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Kräuterfarce gefüllt in Rieslingsauce
Spätzle, Thymiankartoffel, Gemüsebouquet

Bayrisches Buffet

Münchner Weißwürste
Leberkäse, Jungschweinebraten in seiner Soße
Süßer Senf und Kräuterschmand
Apfelweißkraut und Semmelknödel
Gemischte Partybrötchen und Partybrezeln
Obazda mit Radieschen

Kalbshaxenschmauß

Gegrillte Kalbshaxenscheiben in ihrer Soße
(oder am Stück, Soße separat)
mit gebackenen Rahmkartoffeln und Semmelknödel
Gemüsebouquet

Buffet „Figaro“

Klare Gemüsebrühe
mit vegetarischen Maultäschle und Quark/Kräuterklößchen
**

Tranchen vom Schweinenacken in Champignonrahmsauce
Gefüllte Poulardenbrusttranchen in Senf/Pfefferrahmsauce
Viktoriabarschmedaillons in Rieslingsauce
Nudeln, gratinierte Rahmkartoffeln mit Lauchstreifen,
drei verschiedene Gemüse

Französisches Buffet

Coq au vin im Gemüsesud
Schweinekoteletts mit Kräutern auf Tomatenfleischwürfel geschmort
Lammnavarin (Lammragout)
Kartoffel/Lauchgratin, frische Salate
Stangenweißbrot
**

Mousse au chocolat mit frischen Früchten garniert

Buffet „Aida“

Kalbshaxenragout mit Gemüse
Poulardenspießchen (Brust und Leber, Oliven) auf Tomaten/Pinienkernsoße
Wirsingbällchen mit Schweinefilet gefüllt
Gebackene Rahmkartoffeln, kleine Semmelknödel
Broccoli, glacierte Karotten

**

Joghurt/Mangoterrine (mit Biskuit) auf Himbeersoße

Grill-Buffer

Lachsmedaillons in Folie gegrillt
Schafskäse in Folie gegrillt
Rindersteaks, Poulardenbrustspießchen
Schweinenackensteaks und Grillwürstchen
Folienkartoffel mit Kräuterschmand
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen
Verschiedene kalte Soßen
Salatbuffet mit frischen Salaten

**

Eispastete mit verschiedenen frischen Früchten

Wok-Buffer

Dieses Buffet wird vor Ort an unseren Wokstationen bei Ihnen frisch zubereitet.

Als Basis verwenden wir Nudeln und Reis
Die Zutaten z. B. Garnelen, Pilze, Frühlingszwiebeln, Gemüsestreifen,
Paprika, verschiedene Fleischsorten, diverse Fischarten, Zitronengras,
Koriander, Chilifäden,
Sojasoße, süß/saure Soße, Zitronenrahmsoße
stellen wir gerne mit Ihnen nach Ihren Wünschen zusammen.

Die Kosten werden je nach Zusammenstellung der Zutaten kalkuliert

Aus unserer Räucherei empfehlen wir:

Heißgeräucherter Lachs
Heißgeräucherte Entenbrust
(Tagespreise)

Auf Bestellung können wir Ihnen (fast) jeden Wunsch erfüllen, wenn es Sie nach Spezialitäten aus Küche oder Keller gelüstet

Menüs

Bitte beachten Sie, dass ein Großteil der Menüs nur mit Betreuung durch uns möglich ist

Menü „Jasmina“

Klare Brühe mit Maultäschle und Kräuterklößchen

**

Gefüllte Poulardenbrust in Senfsoße
mit Spirellinudeln und Gemüsebouquet

**

Panna cotta auf Himbeermark

Menü „Isabelle“

Kräuterrahmsuppe mit Kracherle

**

Gefüllte Schweinelendchen in Champignonrahmsouße
Spätzle, kleine Semmelknödel
und Gemüsebouquet

**

Eispastete mit Salat von frischen Früchten

Menü „Celina“

Petersilienwurzelsuppe

**

Geschmorte Lammkeule mit Barolojus
Thymiankartoffeln
Speckbohnenröllchen und glacierte Karotten

**

Marsalla Sabayone mit frischen Erdbeeren (Saison)

Menü „Beate“

Steinpilzcremesuppe

**

Vorspeisenteller mit Zanderterrine, Würfel vom Räucherlachs
und pochiertem Steinbeißermedaillon mit diversen Soßen,
gemischtem Blattsalat und Brötchen

**

Heißgeräucherte Entenbrust
auf Pot au feu von Kartoffeln und Gemüse mit Barolojus

**

Vanillesuppe mit frischen Früchten

Menü „Florence“

Klare Broccolisuppe mit gebrannten Mandeln

**

Perlhuhnerrine mit Cumberlandsoße, gemischtem Blattsalat und Weißbrot

**

Kalbsrückenscheiben in Pommerysenfsoße
Kartoffelkühle und Gemüsebouquet

**

Sauerkirschen mit Mascarpone und Sauerkirscheis

Menü „Marlene“

Entenkraftbrühe mit Streifen von Entenbrust und Lauch
**

Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit Dijonsenfsoße,
gemischten Blattsalaten und Brötchen
**

Poulardenbrust mit Morcheln gefüllt in kräftiger
Rotweinsauce, kleine Semmelknödelchen, Gemüsebouquet
**

Gugelhupf von Beeren auf Mangosauce

Menü „Dominique“

Forellencremesüppchen
**

Safrannudel mit Kaninchenragout
Glacierter Kalbsrücken auf Pot au feu von
Kartoffeln und Gemüse
**

Variation von Schokoladen- und Erdbeermus

Menü „Chantale“

Maronensuppe mit gebrannten Mandeln
**

soufflierte Seeteufelmedaillons
auf Kräuterschmand, gemischte Blattsalate, Brötchen
**

heißgeräucherte Gänsebrust mit ihrer Jus
auf Birnenrotkraut mit Steinpilzsemmelknödel
**

Crepes Suzettes mit glacierten Orangenfilets
und Grand Marnier-Parfait

Menü „Diana“

Rotbarbenfilet
mit gemischten Blattsalaten
**

Pilzravioli mit gebratenen Steinchampignons in
Kräutern und Trüffelöl
**

Gefüllte Wachtelhälfte auf Kartoffel/Gemüselinsen
**

Italienischer Frischkäse mit Honig und Nüssen
**

Süße Nudelcreation mit Vanilleeis
und frischen Früchten

Desserts, Käse

Rote Grütze mit gesüßter Crème fraiche

FrISChe Früchte auf Joghurt Quark-Dressing

Salat von frischen Früchten

Mousse au chocolat mit Mangoragout im Gläschen

Tiramisu nach Art des Hauses

Schichtdessert im Gläschen mit Vanillekeksen, Früchten und Mascarpone

Vanillesuppe mit frischen Früchten und Beereneis

Eispastete mit Fruchtsalat

Brombeereis auf Mango- und Sauerkirschsoße,
mit frischen Früchten umlegt

FrISChe Erdbeeren in Marsalla-Sabayone

Rote Grütze mit Löffelbiskuit und Mascarpone

Gugelhupf von Beeren auf Orangensoße, Vanilleeis

Panna cotta mit Himbeermark im Gläschen

Zitrusfrüchteragout mit Mohneisterrine

Baumkuchenterrine mit Mousse au chocolat gefüllt

Käsebretter mit verschiedenen internationalen Käsesorten

Dazu reichen wir in der Regel Trauben und Radieschen, auf Wunsch auch Oliven und Peperoni

Feiern Sie doch einmal anders !!!!

Laden Sie Ihre Gäste zu uns in unsere Küche ein.

Wir decken eine schöne Tafel ein, Sie lassen sich von Herrn
Schmitt bekochen und dürfen bei einem kulinarischen
Schwätzchen die frisch zubereiteten Speisen genießen.

Sicherlich kann man auch
das ein oder andere Geheimnis des Kochs erfahren.

Wir vermieten:

Weingläser, Sektgläser	€	0.50
Saftgläser	€	0.50
Biergläser	€	0.50
weitere Gläser	auf Anfrage	
Speiseteller / tiefe Teller	€	0.50
Tellerwärmer	€	50.-
Suppentassen mit Untertassen	€	0.60
Löwenkopfterrine 0,25 l	€	0.60
Löwenkopfterrine 2,6 l	€	3.50
Schüsseln (Glas)	€	1.30
Anrichteplatten	€	5.20
Besteck je Teil	€	0.25
Kaffeetasse mit Unterteller	€	0.60
Kaffeemaschinen (bis 90 Tassen)	€	50.00
Jura Kaffeeautomat	€	50.00
Franke Kaffeeautomat	€	75.00
(nur in Verbindung mit unserem Service)		
Warmhaltegeräte elektrisch	€	40.00
Tische (rund Durchmesser 180 cm)	€	25.00
Tische (70 x 180 cm)	€	15.00
Stehtische rund	€	15.00
Polsterstuhl, Stahlrahmen anthrazit, Polster schwarz	€	2.50
Tischdecke (versch. Maße)	€	6.–bis 14.--
Rednerpult mit integrierter Verstärkeranlage	€	150.—
Grill klein (Tischgrill)	€	30.00
		+ Reinigung + Gas
Hockerkocher	€	30.00
Wokstation (auf Gashocker)	€	40.00
Chinaherd mit Wokaufsatz für Propangas	€	50.00
		+ Reinigung + Gas
Paellastation (Gaskreise u. Pfanne, ca. 1 m)	€	40.00
		+ Reinigung + Gas
Heizstrahler (Halogen-Infrarot, 3-armig)	€	25.00
Großer Grillwagen	auf Anfrage	
Eiswürfel auf Vorbestellung je kg	€	0.75

Diese Preisliste ist gültig ab November 2018 bis zum Erscheinen einer neuen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen des Partyservice Heribert Schmitt

1. Allgemeines

Nachstehende Allgemeine Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstige Leistungen. Der Auftraggeber akzeptiert diese, sobald er unser Angebot angenommen hat. Abweichenden Vorschriften des Vertragspartners werden hiermit ausdrücklich widersprochen. Alle Nebenabreden bedürfen der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

2. Angebot

Unsere Angebote sind unverbindlich. Kleine Abweichungen und Änderungen gegenüber unseren Abbildungen oder Beschreibungen sind möglich.
Die jeweilige Preisliste verliert mit Erscheinen einer Neuausgabe seine Gültigkeit.

3. Lieferung und Zahlung

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.

Leider ergeben sich aufgrund der unterschiedlichen, gesetzlichen Mehrwertsteuerregelungen teilweise erhebliche Unterschiede im Endpreis. Liefern wir unserem Kunden ausschließlich Lebensmittel, so schlagen wir 7% gesetzliche Mehrwertsteuer auf den Warenwert.

Beinhaltet die Lieferung jedoch auch Geschirr, Servicekräfte, Mobiliar, so sind wir gesetzlich verpflichtet 19% Mehrwertsteuer auf den Warenwert zu erheben.

Jegliche Skontoabzüge bei Bezahlung der Rechnung erkennen wir nicht an.

Kommt der Auftraggeber mit seiner Zahlungsverpflichtung in Verzug, sind wir berechtigt, ab Zugang der ersten Mahnung Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem jeweils gültigen Basiszinssatz in Rechnung zu stellen. Für jede erfolgte Mahnung werden dem Auftraggeber 5,00 € in Rechnung gestellt.

Im Falle von Stornierungen gilt: Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn sind 50% der Vergütung, bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% der Vergütung, danach 100% der Vergütung fällig.

4. Lieferzeiten

Unsere Buffets werden pünktlich zum ausgemachten Termin geliefert. Wir haften nicht für unvorhergesehene Behinderungen, die zu einer verspäteten Anlieferung führen.

Hierzu gehören unter anderem Stromausfall und sonstige, nicht unserem Einflussbereich unterliegende Störungen, die zu einer Produktionsverzögerung in unserem Hause führen. Ferner haften wir nicht für Verkehrsunfälle oder sonstige Verzögerungen auf dem Transportweg und zwar auch nicht für den Fall, dass unser Fahrer einen eventuellen Unfall oder eine Verzögerung fahrlässig verursacht hat.

5. Gefahrübergang

Die Gefahr des Untergangs oder der zufälligen Verschlechterung geht mit der ordnungsgemäßen Übergabe der Ware an den Transporteur, ansonsten bei der Übergabe auf den Empfänger über. Zum gleichen Zeitpunkt geht auch die Beweislast für die ordnungsgemäße Behandlung der Waren über.

6. Gewährleistung

Wir gewährleisten, dass die gelieferten Waren zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges die vertraglich zugesicherten Eigenschaften hat. Wir weisen darauf hin, dass Lebensmittel leicht verderblich sind. Infolgedessen müssen Reklamationen unverzüglich gemeldet werden.

Der Auftraggeber ist daher verpflichtet, die Ware bei Lieferung sofort zu prüfen, und Mängel unmittelbar der Transportperson anzuzeigen. Die Untersuchungspflicht erstreckt sich nicht nur auf die äußere Beschaffenheit. Der Auftraggeber ist ebenfalls gehalten die gelieferten Mengen zu überprüfen. Nicht rechtzeitig oder nicht ordnungsgemäß bemängelte Ware gilt als genehmigt.

Unsere Gewährleistung endet dort, wo wir durch das Verhalten unserer Kunden, Auftraggeber oder sonst an einem Veranstaltungsablauf beteiligter Dritter ganz oder teilweise an der vertragsmäßiger Erbringung unserer Leistung gehindert werden oder wo uns die Erbringung dieser Leistung unzumutbar erschwert wird. Für Personen- oder Sachschäden

Durch berechnete Mängelrüge wird die Abnahme- und Zahlungsverpflichtung des Auftraggebers nicht aufgehoben oder aufgeschoben.

Für den Fall einer begründeten Reklamation beschränkt sich unsere Haftung ausschließlich auf Ersatzlieferung oder Wandelung der beanstandeten Teilware.

Weitergehende Schadensersatzansprüche, insbesondere hinsichtlich mittelbarer Schäden, sind ausgeschlossen, es sei denn, dass von uns vorsätzlich oder grob fahrlässig mangelhafte Ware geliefert wurde.

Für Beschädigungen im Haus des Auftraggebers, die von unseren Bedienungs- und Servicemitarbeitern verursacht werden, haften wir nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unserer Mitarbeiter durch unsere Haftpflichtversicherung.

7. Transportgeräte, Platten, Geschirr, Bestecke usw.

Sämtliche Transportgeräte, Platten, Bretter, Geschirr und Bestecke sind unser Eigentum. Sie gehören nicht zur Warenlieferung und sind grob gereinigt zurückzugeben.

Die Gerätschaften sind während der Nutzung durch den Auftraggeber pfleglich zu behandeln. Fehlen bei Rückgabe Geräte, sind sie beschädigt oder vollständig zerstört worden, ist der Auftraggeber verpflichtet, die Wiederbeschaffungskosten zum Neupreis zu ersetzen.

Beim Zeltverleih gilt:

Das Aufstellen der Zelte erfolgt auf Anweisung des Mieters. Bei Sturm- und Unwettergefahr hat der Mieter die Mietsachen ordnungsgemäß zu sichern und Zelte notfalls von Personen zu räumen.

Für Verlust haftet der Mieter in Höhe des Wiederbeschaffungswertes, für Beschädigungen in Höhe des Reparaturaufwandes, soweit dieser den Wiederbeschaffungswert nicht übersteigt. Die Geltendmachung eines weiteren Schadensersatzanspruches des Vermieters bleibt davon jedoch unberührt.

Die Haftung des Mieters beginnt bei Anlieferung und endet mit Abholung der Mietsachen.

Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

8. Datenspeicherung

Gemäß § 28 des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) machen wir darauf aufmerksam, dass die im Rahmen der Geschäftsabwicklung notwendigen Daten mittels einer EDV-Anlage gemäß § 33 BDSG verarbeitet und gespeichert werden. Persönliche Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

9. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bruchsal.