

MühlenCatering Buchung

Diese Buchung wird mit Unterschrift des Auftraggebers und Zusendung an info@schiffsmuehle.de sowie Bestätigung durch den Auftragnehmer verbindlich.



Auftraggeber/in*

Vorname, Name

* Pflichtangaben

Telefon*

E-Mail

Adresse*

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Anlass

Familienfeier

Firmenveranstaltung

Sonstiges

Termin der Veranstaltung*

Auswahl*

Uhrzeit*

Lieferung Abholung

Lieferadresse (wenn abweichend von Rechnungsadresse)

Anzahl der Gäste*

Achtung: Buffets sind ab 25 Gästen buchbar.

Organisatorische Absprachen / Sonderwünsche

Organisatorische Absprachen: örtliche Gegebenheiten, z.B. Etage, Treppen, Hinterhäuser etc., räumliche Gegebenheiten, z.B. Platzangebot für Catering, ggf. Tischanzahl etc., Sonderwünsche, z.B. vegetarische Varianten etc. / Sonderwünsche (vegetarische/vegane Bestandteile, Allergikerhinweise etc.) bedürfen der Bestätigung durch die Erlebnishotel "Zur Schiffsmühle" GmbH. Sie erhalten von uns eine Nachricht.

MühlenCatering

BEACHTEN SIE BITTE!

Die Buffetpreise verstehen sich inklusive Aufbauservice & Buffetbeschilderung. Lieferkosten werden zusätzlich berechnet. Tischwäsche und Zubehör gehören nicht zum Lieferumfang. Leihgegenstände sind innerhalb von 2 Werktagen zurückzubringen. Keine Utensilienreinigung notwendig!

Buffets & Services

Bitte treffen Sie Ihre Wahl unter den angegebenen Buffets (Mindestanzahl 25) und Services mittels Setzen der Kreuze.

Cateringbuffet "Schiffsmühle" € 32,00 p. P.



Kalte Vorspeisen: Tomate-Mozzarellaschiffchen mit Rucolaöl & Balsamico; Geräuchertes Schweinefilet an Wildkräutern & Zwiebelvinaigrette; Couscous-Salat mit Fetakäse & Wassermelone an Minze-Dressing; César Salad mit Croutons & Grana Padano; verschiedene Antipasti; Butter; Brot & Ciabatta; Italienische Käseauswahl; Oliven; Trauben; Feigensenf. Hauptgänge: Gegrillte Fischfilets auf Blattspinat & Pestospaghetti; Schweinedeillons an Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln; geschmorte Hirschkeule an Apfelrotkohl & Kartoffelklößen. Desserts: Tiramisu; Melonensalat mit Kokos; Brownies.

Menge:

Cateringbuffet "Wassermühle" € 32,00 p. P.



Kalte Vorspeisen: Tomaten-Brotsalat mit Lauch; Sächsischer Wurstsalat mit Käse & Solei; Gemischte Schlachteplatte mit Blutwurst, Leberwurst, Hackepeter & Sülze; Matjes-Häckerle mit Radieschen; Regionale Käsevariation mit Feigensenf; Bauernbrot & Butter.
Hauptgänge: Gepökelte Rinderzunge an Buttererbsen & Petersilienkartoffeln; Knusprige Haxe auf Sauerkraut & Kartoffelklößen; Gebratenes Fischfilet auf Karottengemüse & Vollkornreis. Desserts: Quarkkeulchen mit Apfelmus; Rote Grütze an Vanillesoße; Apfel-Orangensalat mit Chicorée.

Menge:

Cateringbuffet "Gourmet BBQ" € 40,00 p. P.



Kalte Vorspeisen: Strauchtomatensalat mit Burrata; Black Tiger-Garnelen mit Chorizo & Pumpernickel; Lachs-Rucola-Wraps; Kartoffelspecksalat mit Lauch; Kidneybohnen-Maissalat mit Tabasco; Kräuterbutter mit Bauernbrot & Ciabatta; Feta-Knoblauchcreme; Chimichurri; Mango-Chutney; Tomaten-Cilli-Frischkäse; Kräuterschmand. Hauptgänge: Lackierte Schweinerippchen mit gegrilltem Mais & Rosmarinkartoffeln; Hähnchengemüsespieße an Pestospaghetti; Schaschlik an Ratatouille & gebackenen Süßkartoffeln; Gegrillte Butterfischsteaks auf Mangoldkartoffeln. Desserts: Gefüllte Windbeutel; Lemon Curt mit Himbeeren; Joghurt mit geschmörter Ananas.

Menge:

Dessertteller € 2,00 p. Stück

Miete pro Stück (Bitte planen Sie insgesamt mind. 2 Teller pro Person ein.)

Menge:

Teller 28 cm € 2,00 p. Stück

Miete pro Stück (Bitte planen Sie insgesamt mind. 2 Teller pro Person ein.)

Menge:

Suppenteller € 2,00 p. Stück

Miete pro Stück (Bitte planen Sie insgesamt mind. 2 Teller pro Person ein.)

Menge:

Besteckset € 6,00 p. Set

Miete pro Set (Messer, Gabel, Suppenlöffel, Dessertlöffel, Serviette)

Menge:

Catering-Lieferkosten € 1,30 pro km

Fahrtkosten pro km Gesamtstrecke (Hin- und Rückfahrt)

Gesamtstrecke in km:

Abholservice nach der Veranstaltung € 100,00

Pauschale für Abholung der Utensilien/Leihgegenstände nach der Veranstaltung.

Abholservice-Fahrtkosten € 1,30 pro km

Fahrtkosten pro km Gesamtstrecke (Hin- und Rückfahrt)

Gesamtstrecke in km:

Cateringbuchungen können bis 10 Werktagen vor der Veranstaltung kostenfrei storniert oder angepasst werden.

Bitte zahlen Sie 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung den Gesamtbetrag auf unser Geschäftskonto ein.

IBAN: DE57 8605 0200 1010 0651 10

BIC / SWIFT Code: SOLADES1GRM

Andenfalls wird die Cateringbuchung storniert. Dann und im Falle einer (Teil-)Stornierung ab 9 Werktagen vor der Veranstaltung fallen Stornierungsgebühren in Höhe von 90 % der gebuchten Leistungen (Fahrtkosten ausgenommen) an.

Bitte beachten Sie die AGB des Hauses unter www.schiffsmuehle.de/agb

UNTERSCHRIFT