

# MühlenCatering Buchung

Diese Buchung wird mit Unterschrift des Auftraggebers und Zusendung an [info@schiffsmuehle.de](mailto:info@schiffsmuehle.de) sowie Bestätigung durch den Auftragnehmer verbindlich.



## Auftraggeber/in\*

\* Pflichtangaben

Vorname, Name

## 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; Schweinemedallions 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 geschmorter 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:

**Bitte beachten Sie, dass Cateringbuchungen nur bis zu 14 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei storniert oder angepasst werden können.**

**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**

**Andernfalls wird die Cateringbuchung storniert. Dann und im Falle einer (Teil-)Stornierung ab 9 Werktage 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](http://www.schiffsmuehle.de/agb)**

UNTERSCHRIFT