

Ihr Caterer für Freiburg und Umgebung.

Naschhäusle
Event Catering



[naschhaeusle.de](https://www.naschhaeusle.de)

Tel 07665 941428

Fax 07665 9429255

Am Galgenacker 9 • 79232 March



MAPPE * KATALOG 2025
Buffets, Menüs und Preise

Sehr geehrte Kunden und Interessenten,

die Wünsche der Kunden, dauerhaft hohe Qualität aller Produkte und kompetenter Service sind unsere Philosophie. Gerne stellen wir Ihnen das unter Beweis.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Auszug aus unserem Repertoire.

Zur individuellen Planung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Um Ihnen einen reibungslosen Ablauf garantieren zu können, bitten wir um rechtzeitige Reservierung, da alle Produkte im Hause für Sie frisch hergestellt oder veredelt werden.

Ihr "Naschhäusle-Team"

Thomas Müller & Alexandra Müller

Metzger/Koch

Beratung/Köchin

CANAPÉS

Mindestmenge 24 Stück pro Sorte

pro Stück

auf Kaviarbrötchen "Stangenweißbrot in Form gebacken"

Canapés Sortiment mindestens 6-fach sortiert

belegt mit: 30% Fischspezialitäten, 40% Fleisch- und Geflügel und 30% Käsespezialitäten/Vegetarisch

2,35 €

"Stangen Vollkornbrot in der Form gebacken"

Vollkorn Canapés Sortiment mindestens 6-fach sortiert

belegt mit: 30% Fischspezialitäten, 40% Fleisch- und Geflügel und 30% Käsespezialitäten/Vegetarisch

2,45 €

Im Einzelnen

Mindestmenge 24 Stück pro Sorte

Fisch

pro Stück

geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum

2,75 €

gebeizter Caipirinhna-Lachs

2,75 €

gebeizter Rucolalachs

2,75 €

gebeizter Gravedlachs

2,75 €

Thunfisch und Paprika

2,75 €

Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum

2,50 €

Lachstatar mit Creme fraiche

2,75 €

Matjestatar mit Radieschen

2,50 €

Krabbencocktail

2,80 €

Makrelenfilet geräuchert

2,75 €

Fleisch

pro Stück

Kalbsrücken mit Lebermousse

2,50 €

Roastbeef mit Remouladensoße

2,50 €

Roastbeef vom Hirsch mit Preiselbeeren

2,75 €

Tranchen aus der Schweinelende mit Avocadomousse

2,50 €

Entenbrust mit Calvadosapfel

2,75 €

Bresaola "luftgetrocknete Rindfleischspezialität aus Italien"

2,50 €

Bündnerfleisch

2,50 €

Coppa di Parma

2,50 €

Mettbrötchen mit grobem Pfeffer und Zwiebeln

2,50 €

Lammrücken mit Ajvar

2,60 €

Hähnchenbrust mit Ananas u. Currycreme

2,50 €

Parmaschinken mit Früchten

2,60 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

CANAPÉS

Mindestmenge 24 Stück pro Sorte

Käse

pro Stück

Frischkäsecreme mit Kräuter	2,20 €
Taleggio mit Feigensenf	2,50 €
Camembert mit Früchten	2,20 €
Caprese (Tomaten-Mozzarella mit Basilikum)	2,20 €
Roquefortcreme mit Früchten garniert	2,40 €
Ziegenfrischkäse und Spinat	2,50 €
Ziegenkäse und Feige	2,50 €
Käsecanapés (versch. Sorten)	2,30 €

Vegetarisch/Vegan

Olivenpaste und Paprika	2,50 €
Tomatenwürfel und Basilikum	2,60 €
Karotten-Brokkoliterrine mit Schnittlauch	2,80 €
Avocado mit Tomate	2,80 €
Tortilla und gebratener Paprika	2,40 €
Kichererbsenmousse mit roter Beete und Kresse	2,50 €
Kichererbsenmousse mit Curry und Radieschensprossen	2,50 €
Kichererbsenmousse mit Pesto und gebratenem Paprika	2,50 €
Tofu mit Currydip und getrockneten Früchten	2,50 €

Crostinis belegt mit

Mindestmenge 20 Stück pro Sorte

"Herrlich knusprig geröstete Baguette-Scheiben, Olivenöl, Kräuter, ein Hauch Knoblauch"

pro Stück

Tomatenwürfel und Basilikum	2,50 €
Tomaten, Mozzarella und Basilikum	2,50 €
Frischkäse, Radieschen und Schnittlauch	2,50 €
Ziegenkäse, Gurkenwürfel und Schnittlauch	2,50 €
Ziegenkäse, gebratener Speck und Feigensenf	2,50 €
Parmaschinken und Rucola	2,50 €
Coppa, Pesto, Mozzarella und Feigen	2,50 €
Taleggio und Feigensenf	2,75 €
Roquefort-Apfel	2,50 €
Champignon und Kräuter	2,50 €
Tonno Rosso	2,75 €
Thunfisch Paprika und Zwiebel	2,50 €
Parmesanmus mit Artischocke	2,50 €
Obazda mit Zwiebel (bayrisch)	2,50 €
Mediterranem Gemüse	2,50 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

halbe Brötchen / Partybrötchen / Laugen

Mindestmenge 24 Stück

Stück	Stück
halbe	ganze

halbe/ganze belegte Brötchen gemischt mit diversen Belägen:

Schinken roh und gekocht, Salami, Braten, Aufschnitt, Käse
geräuchertem Lachs, Ei, Caprese, etc.

mit Lachs

ohne Lachs

2,70 €	3,00 €
2,40 €	2,70 €

halbe/ganze kleine Partybrötchen " EDLE MISCHUNG "

Sortiment mindestens 6-fach sortiert

belegt mit: 30% Fischspezialitäten, 40% Fleisch und Geflügel und
30% Käsespezialitäten *(belegt wie Canapès)*

2,35 €	2,55 €
--------	--------

halbe/ganze kleine Partybrötchen "EINFACHE MISCHUNG "

Sortiment mindestens 6-fach sortiert

Schinken roh und gekocht, Salami, Mortadella,
Braten, Aufschnitt, Käse, Ei, Caprese, etc.

2,15 €	2,35 €
--------	--------

ganze Brötchen, belegt mit:

Wasser, Vollkorn, Ciabatta oder Baguettebrötchen

paniertem Schnitzel, Salat, Tomate und Gurke

4,30 €

Fleischküchle, Salat, Tomate, Essiggurke, Senfbutter

4,30 €

Fleischkäse, Salat, Tomate, Essiggurke

3,20 €

Schäufele, Salat, Ei, Tomate und Gurke

3,40 €

Schwarzwälder Speckwürfel, Salat, Essiggurke

3,80 €

gebratene Hähnchenbrust, Salat, Currycreme, Ananas

4,30 €

Tomaten, Mozzarella und Basilikum, Olivenöl

3,90 €

geräuchertem Lachs, Salat, Meerrettich

4,30 €

Laugengebäck

ganze Partylaugenzöpfe und Knoten mit Salami, Schinken und Käse, etc.

2,35 €

Partylaugenbrezeln/Stangen/Zöpfe **mit Butter**

1,50 €

Partylaugenbrezeln/Stangen/Zöpfe **ohne Belag**

1,40 €

Laugenbrezel natur

2,50 €

Laugenbrezel mit Butter

3,00 €

ganze Laugenstange oder Knoten mit Schinken, Aufschnitt, Salami oder Käse, etc.

2,80 €

Schinken-Käse-Croissant

3,00 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Partybrezel groß für 12-15 Personen

Große Partybrezel fein belegt und garniert mit

rohem und gek. Schinken, Salami, Käse, Ei , Gurke, Tomate, etc.

pro Stück 65,00 €

Große Partybrezel fein belegt und garniert mit

verschiedenen Käsesorten, Trauben, Tomate, Gurke, Ei, etc.

pro Stück 68,00 €

Große Partybrezel fein belegt und garniert mit

Lachs, geräuchertem Forellenfilet, Makrellenfilet, Meerrettich etc.

pro Stück 73,00 €

Gerne belegen wir unser Partybrezeln auch nach Ihren Wünschen!

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Quiche und Blätterteigtaschen

große Quiche mit Lauch und Schinken	12 Stck.	24,50 €
große Quiche mit Zwiebeln und Speck	12 Stck.	24,50 €
große Quiche Lachs und Spinat	12 Stck.	27,50 €
große Quiche mit Zucchini, Auberginen und Kirschtomaten	12 Stck.	24,50 €
große Quiche mit Camembert und Aprikose	12 Stck.	26,00 €
große Quiche mit Gorgonzola und Birne	12 Stck.	26,50 €

HEISSE KLEINIGKEITEN	Mindestmenge 20 Stück pro Sorte	7 cm Ø	9 cm Ø
kleine Quiche mit			
gek. Schinken und Käse		2,20 €	2,60 €
Speck und Zwiebel		2,20 €	2,60 €
Salami und Champignons		2,20 €	2,60 €
Parmaschinken und Rucola		2,30 €	2,70 €
Lachs und Spinat		2,40 €	2,80 €
Auberginen, Zucchini, Tomaten		2,20 €	2,60 €
Camembert und Aprikose		2,40 €	2,80 €
Roquefort und Birne		2,50 €	2,90 €
geräucherter Forelle, Meerrettich und Schnittlauch		2,40 €	2,80 €
Sardellen, getr. Tomaten und Oliven		2,50 €	3,00 €

hausgemachte kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit		
Schinken und Käse		2,50 €
mit "Tortilla" Kartoffeln und Ei		2,50 €
Mozzarella, Tomaten und Basilikum		2,80 €
Ananas, Schinken und Käse		2,80 €
Salami und Champignons		2,80 €
Mediterranem Gemüse	<i>vegan</i>	2,50 €
Hackfleisch, Curry und Sprossen		2,50 €
Ziegenkäse-Honig		2,80 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Fingerfood

Mindestmenge 20 Stück pro Sorte

		pro Stück
Quader vom Badischen Tafelspitz		2,95 €
Mini Lasagne mit Lachs und Tomatenhaube		3,25 €
Quader vom Vitello Tonnato		3,50 €
Tortilla mit Paprika und Ajoli		2,70 €
Röstitaler mit Lammrücken und Ajvar		3,90 €
Röstitaler mit Zucchini, Ei und Creme fraiche		2,85 €
Räucherlachsrollchen mit Schnittlauchcreme		2,00 €
Caipirinha-Lachsrollchen mit Limonencreme		2,00 €
Lachstartar mit Creme-frâiche vom Löffel		2,80 €
Lachspraline im Sesammantel mit Wasabi		2,80 €
Schafskäsequader mit Sesam, Fenchelsamen, Olive und Minze		1,80 €
Spieße vom Bergkäse mit Trauben und Feigen		1,80 €
Croustades mit Tomatenfrischkäsecreme		1,75 €
Croustades mit Avocadocreme		1,75 €
Pumpnickeltaler mit Gorgonzolacreme		1,90 €
Pumpnickeltaler mit Ziegenkäse und Walnuss		1,90 €
Polentahäppchen mit Ratatouille		2,50 €
Auberginenröllchen mit würziger Hackfleischfüllung		2,60 €
Auberginenröllchen gefüllt mit Ziegenkäse		2,60 €
Auberginenröllchen gefüllt mit Gemüse		2,50 €
Melonenspieße mit Parmaschinken		1,80 €
Melonenspieße mit Bündnerfleisch		1,80 €
Minifrikadelle hausgemacht		1,90 €
Minischnitzel von der Pute auf Zitrone		1,90 €
Minischnitzel vom Schweinefilet auf Zitrone		1,90 €
Datteln im Speckmantel		1,90 €
gemischtes Brotkonfekt	pro 100 gr.	3,00 €
frisches Käsegebäck	pro 100 gr.	4,20 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Fingerfood im Schälchen

Mindestmenge 20 Stück pro Sorte

	pro Stück
knusprige Ente mit hausgemachter BBQ-Soße	4,30 €
Tranchen vom rosa gebratenem Lammcarre auf Erbsenpüree, Parmesanspähne	4,40 €
"Surf and Turf" Roastbeefwürfel und Garnele auf Balsamico-Glace	4,30 €
Iberico Schwein trifft Knusperspeck an Schalottenconfit	4,30 €
gebratene Chorizo mit Roten Zwiebeln und Weißen Bohnen	2,90 €
mini Macairekartoffel mit Bibiliskäse	2,80 €
mini Macairekartoffel mit knusprigem Speck und Käsesoße	2,90 €
Spieß von Tomate und Mozzarella mit Pesto im Glas	2,90 €
Kleiner Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, mit altem Balsamico	2,80 €
Kichererbsenbällchen auf Paprikaragout	2,60 €
Frischkäsetrüffel mit Birne & Kaschmir-Curry	2,40 €
hausgemachte Minifrikadellen auf Kartoffelsalat im Schälchen	3,00 €
"Vitello tonnato" am Spieß im Schälchen	3,80 €
Salat von roten und schwarzen Belugalinsen mit Räucherfisch	3,20 €
Lasagne vom Roastbeef auf gebratenem Gemüse	3,90 €
Schweinefiletwürfel am Spieß im Sesammantel mit Pflaumensauce	3,30 €
Curry-Chicken-Spieß mit Kokosraspeln und Ananas-Chutney	2,90 €
Putenspießchen auf Couscous-Salat	3,00 €
würziger Hühnerspieß mit Zitronengras und Erdnußsoße	2,90 €
Rinder-Roastbeef-Röllchen mit Sauce Tartar	2,90 €
"Albondigas de sofrito": Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße	3,00 €
Marinierte Shrimps auf Avocadosalat	4,20 €
Riesengarnelen mit Mango-Papaya Salsa	3,60 €
Saltimbocca von der Jakobsmuschel auf Erbsenpüree, Safransoße	4,30 €
Scampispieß mit Ananas und Cocktailsoße	4,30 €
kleiner Krabbenscocktail nach Art des Hauses	4,30 €
Algensalat mit gebratener Jakobsmuschel	4,30 €
kleines Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Zucchini-Tomatenragout	3,00 €
Frischkäseterrine mit Tomatenhaube	2,80 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichsoße	2,95 €

Süßes Fingerfood (in Schälchen oder Gläschen) finden Sie bei den Desserts!

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

SUPPEN und Eintopf

Mindestmenge 20

	Port. 250ml
Bergkäsesüppchen mit Knoblauch oder Kräutercroutons	5,50 €
Süßkartoffelcremesuppe	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Nudeln	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,50 €
"Minestrone" italienische Gemüsesuppe	5,20 €
Gutedelcremesuppe mit frischem Schnittlauch	4,50 €
klare Tomatenessenz mit Grießklöschen	5,30 €
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	4,20 €
Kartoffelcremesuppe mit Wienerle (geschnitten)	5,20 €
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel	4,20 €
Möhrensuppe mit Kokos, Ingwer und Curry	4,50 €
Zucchini-cremesuppe	4,20 €
Champignoncremesuppe	4,20 €
Lauchcremesuppe	4,20 €
Steinpilzcremesuppe (Saison)	5,50 €
Kürbiscremesuppe (Saison)	4,50 €
Spargelcremesuppe (Saison)	5,50 €
Bärlauchcremesuppe (Saison)	4,80 €
Gulaschsuppe	5,50 €

EINTOPF

	Port. 500ml
"Chili con Carne" mexikanischer Bohneneintopf mit Pfiff	6,90 €
Rindfleischeintopf mit Gemüse	6,90 €
Linseneintopf mit Wienerle Einlage	3,90 €
Portion Baguette/Brot	Portion 0,60 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

SALATE

pro 100g.

hausgemachter badischer Kartoffelsalat	1,95 €
Karottensalat mit frischem Orangensaft	1,80 €
Gurkensalat mit frischem Dill	1,80 €
Tomatensalat mit frischem Basilikum	1,80 €
Rettich-Karottensalat	1,80 €
Radieschen-Rettichsalat	1,80 €
Paprikasalat	1,95 €
Rotkrautsalat	1,80 €
Weißkrautsalat	1,80 €
rote Beete Salat mit Apfel	1,95 €
Coleslaw Salat	1,80 €
scharfer Ananas Gurkensalat mit Kokos	1,95 €
Salat von weißen Bohnen mit Chorizo	2,10 €
Maissalat mit frischem Paprika	1,80 €
Lauch-Apfelsalat mit Sauerrahm	1,95 €
Grüner Bohnensalat mit Tomatenwürfel und Kräuter	1,95 €
Feiner Linsensalat mit Balsamico	1,95 €
Salat von Kirschtomaten mit Babymozarella und frischem Basilikum	2,30 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven	2,50 €
Artischockensalat mit Oliven, Kräutern und roten Zwiebeln	3,30 €
Marokkanischer Hirsesalat mit Mandeln, Paprika, Tomaten und Kräutern	2,60 €
Austernpilzsalat mit Kichererbsen	2,95 €
Fenchel-Orangen Salat	2,60 €
Pastasalat mit Austernpilzen und Pesto	2,95 €
Nudelsalat mit Spirellis	2,40 €
gemischte bunte Blattsalate mit Dressing	Portion 3,70 €
Feldsalat mit Speck und Croutons	(Saison) 5,50 €

Dressing zur Wahl:

Vinaigrette, French-, Kartoffel-, American-, Joghurt-, Balsamico-, Apfel-,Walnuss oder Himbeerdressing

Hähnchensalat mit Tomaten und Avocados	3,30 €
Geflügelsalat mit frischen Früchten	3,50 €
Rindfleischsalat	3,30 €
Wurstsalat	3,00 €
Elsässer Wurstsalat	3,20 €
Baguette oder Bauernbrot	Portion 0,60 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

KLEINE WARMER GERICHTE ODER VORSPEISEN

(auch als Ergänzung für Buffets oder als Hauptgang möglich)

	pro Person
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	8,60 €
geschmälzte Maultaschen gefüllt mit Frischkäse-Spinat	8,30 €
geschmälzte Maultaschen	8,30 €
frische hausgemachte Maultäschle gefüllt mit Ricotta-Tomatenfüllung in Salbeibutter oder Rieslingsoße	12,00 €
	Portion 400 gr.
Rigatoni mit Kirschtomaten, Pesto, Rucola und Pinienkerne	8,30 €
Lasagne "klassisch" mit Hackfleisch	9,50 €
Lasagne mit frischem Lachs und Spinat	9,80 €
Lasagne mit italienischem Gemüse	9,50 €
Risotto mit Spinat und Gorgonzola	12,00 €
Risotto mit Steinpilzen	13,00 €
Risotto mit Spinat und Ziegenkäse	14,00 €

Pasta Buffet 2-3 Nudelsorten nach Wahl:

Spaghetti, Penne, Rigatoni, Farfalle, Tagliatelle 350 gr./Person

Soßen zu Wahl:

Bolognese, Arrabiata, Käsesoße, Tomaten-Basilikumsahne, Pesto, Spinat-Gorgonzola oder vegane Bolognese

pro Person inkl. 2 Soßen 8,60 €

Vegetarische Gerichte

	pro Person
Austernpilz-Kartoffelmedaillon auf gebratenem grünem Spargel mit Tomate und Romanesco mit Spargelsoße	17,50 €
Piccata vom Zucchini mit Rattatouille und Quinoa Cous-Cous	16,50 €
Vollkornbratling mit Kohlrabigemüse und Süßkartoffelstampf	15,00 €
Wirsingroulade mit Maronenfüllung, Tagliatelle und Weißweinsoße	17,50 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

VOM GEFLÜGEL / KANINCHEN

	pro Person
würzige Poulardenbrust an Balsamicojus	8,90 €
Rahmgeschnetztes von der Pute mit Champignons	8,90 €
gefüllte Poulardenbrust nach Art des Hauses mit Rieslingsoße	10,50 €
Piccata Milanese von der Pute mit Tomatensoße	9,50 €
"Coc au Vin" Hähnchen in Rotwein	9,50 €
Thai-Curry mit Putenstreifen und marktfrischem Gemüse	10,20 €
gebratene Maispoulardenbrust mit Ingwer-Tomatensoße	10,40 €
In Honig gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinjus	14,20 €
Barbarie Entenbrust mit Hollundersoße	16,80 €
Hühnerfrikassee mit Karotten und Champignons	9,50 €
Pollo fino auf provençale Art	12,80 €

VOM RIND

badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren	18,50 €
Rindergeschnetztes nach Stroganoff Art	14,50 €
badischer Sauerbraten	13,50 €
Rinderschmorbraten in Barolosoße	13,50 €
badische geschmorte Rinderrouladen	13,50 €
rosa gebratenes Roastbeef mit Portweinjus	19,90 €
Rinder Filetgoulasch "Stroganoff"	20,50 €
rosa gebratenes Rinderfilet an Balsamicojus	23,00 €
geschmorte Rinderkopfbäckle in kräftiger Spätburgundersoße	19,90 €
Rindergulasch	14,50 €
gebratene Rinderhüftwürfel mit Morchel oder Steinpilzrahmsoße	16,00 €

VOM KALB

Kalbsblanquette mit frischen Champignons	14,50 €
gefüllte Kalbsbrust nach Hausfrauen Art	14,50 €
Kalbsgeschnetztes "Züricher Art"	14,50 €
"Osso Bucco" geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gemüsejulienne	17,90 €
rosa gebratenes Kalbstafelspitz mit Dijonsenfsoße	17,50 €
Kalbsbraten aus der Hüfte mit Morchel-Cognacrahmsauce	17,90 €
Involtini vom Kalbsrücken gefüllt mit Tomate, Champignons und Kräuter an Gavijus	18,50 €
rosa gebratener Kalbsrücken in der Folie gegart mit Steinpilz- oder Calvadosrahmsoße	18,50 €
rosa gebratenes Kalbsfilet mit Marsalarahm	24,00 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

VOM LAMM

	pro Person
provenzalisches Lammragout	15,00 €
in Rotwein geschmorte Lammhäxle	17,50 €
rosa gebratene Lammkeule „à la provençale“	16,50 €

VOM SCHWEIN

Pfefferrücken vom Schwein mit Senf, Meerrettich und Knoblauchsoße	9,50 €
Schweinebraten mit Altbiersoße oder Rosmarinjus	9,30 €
Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons	9,50 €
badisches Schäufole mit Bauernbrot	9,50 €
Schinken im Brotteig	12,50 €
Piccata Milanese vom Schwein mit Tomatensoße	11,00 €
Involtni vom Schweinerücken gefüllt mit Champignons und Kräutern	13,00 €
Schweinemedailles in Champignonrahmsauce	14,50 €
am Stück gebratenes Schweinefilet mit Steinpilzrahm oder Cavadosrahm	14,50 €
Presa vom Ibericoschwein mit leichter dunkler Knoblauchsoße oder Rotweinsauce	26,00 €

WILD

Rehragout mit frischen Pilzen und Preiselbeeren	16,50 €
Rehkeule mit Pfifferlingrahm	18,50 €
Hirschgulasch mit Preiselbeeren	18,00 €
rosa gebratener Hirschkalbsrücken an Kirschrahmsauce	21,00 €

FISCH

Edelfischragout in Safransauce	16,50 €
Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Weißweinsauce	21,00 €
Lachsfilet gebraten oder pochiert mit Rieslingsauce	18,00 €
Kabeljaufilet mit Dillsauce	18,00 €
gebratenes Zanderfilet an Schnittlauchsoße	21,00 €
Saltimbocca vom Seeteufel mit Tomatensoße	24,00 €

Als Beilagen können Sie wählen

hausgemachte Spätzle	4,00 €	Risotto	4,50 €
frische Nudeln	3,50 €	Semmelknödel	4,00 €
gratinierte Kartoffeln	4,50 €	Kartoffelknödel	4,00 €
wilde Kartoffeln mit Kräuter und Tomaten	4,00 €	Petersilienkartoffeln	3,50 €
Pommes Macaire	4,20 €	Basmatireis	3,00 €
Schupfnudeln	4,00 €	Polenta gerührt	3,50 €
Couscous	3,50 €		

Portion

Gemüse vom "Freiburger Markt" nach Saison, passend zum Gericht	
ein oder zwei Sorten	4,50 €
mediterranes Ratatouille-Gemüse oder Ofengemüse	4,50 €
Peperonata	4,50 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

DESSERT IM GLAS

Mindestmenge 20 pro Sorte

pro Stück

CREMIGES

Schoko-Chillicreme mit Jack Daniels	4,00 €
Käsesahnetörtchen im Glas	4,00 €
Panna Cotta mit Erdbeercouli	3,80 €
Joghurt-Panna Cotta mit Himbeermark	3,90 €
Espressocreme mit Amaretti und Baileys oder Amaretto nach Wahl	3,80 €
Joghurtcreme mit Heidelbeercoulli	3,80 €
Camparicreme mit Orangenfilet und frischer Minze	4,00 €
Kokoscreme mit mariniertem Ananas	3,80 €
Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas	4,00 €
Mousse au Chocolat	3,90 €
weiße Mousse von der Toblerone	4,00 €
Quarkmousse mit frischen Erdbeeren oder Früchten der Saison	4,20 €
Tiramisu	4,00 €
Limoncello Tiramisu	4,00 €
Erdbeertiramisu	4,20 €
Bananentiramisu	4,20 €
Limonenmousse mit Limoncello	3,80 €
Creme Caramel	4,00 €

GEBACKENES

Apfel- oder Birnentarte mit Vanillesoße	4,50 €
Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,50 €
hausgemachte kleine Obsttörtchen	4,50 €
Obstkuchen vom Blech	4,20 €
Schokoladen- oder Marmorkuchen vom Blech	3,00 €
Schokoladen- oder Vanillemuffins	3,00 €
Donuts mit weißer oder dunkler Schokolade, mit Nuss oder gezuckert	3,00 €
Brownies/Mandelbrownies/Cashewbrownies	4,20 €

FRUCHTIGES

rote Grütze mit Vanillesoße	4,00 €
Obstspieße mit Erdbeer, Melone, Ananas und Kiwi	2,50 €
frischer Fruchtsalat (auf Wunsch mit Amaretto oder Kirschwasser)	5,00 €
gemischter Obstschale (ca. 20 Teile)	27,00 €
Rhabarberkompott mit frischen Erdbeeren (Saison)	4,20 €

KÄSE

ohne Baguette

Käseauswahl mit Früchten garniert	8,90 €
-----------------------------------	--------

ETWAS BESONDERES

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten, Erdbeeren, Bananen, Melonen, Ananas, Trauben und Gebäck

Preis auf Anfrage

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Gemischte Platten für kleinere Anlässe ab 10 Personen

Fischspezialitäten-Platte

geräucherter Forellenfilet aus dem Schwarzwald mit Sahnemeerrettich,
geräucherte Lachs und marinierte Hummerkrabben mit Cocktailsoße

pro Person 18,50 €

Schinken- und Salamispezialitäten-Platte

Parmaschinken und gekochter Schinken, Bresaola und
verschieden Salamispezialitäten mit Melonenbällchen, Kirschtomaten und Oliven

pro Person 17,00 €

Schwarzwälder Spezialitäten-Platte

geräucherter Schinkenspeck, Bauernwürste, Schwarz und Leberwurst mit Senf
Schäufele in Scheiben mit Gurken und Radieschen

pro Person 15,50 €

gemischte Brotspezialitäten

pro Person 1,40 €

gemischte Brotspezialitäten und Butter

pro Person 1,80 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"Das ASIATISCHE"

kalte Vorspeisen

würzige Hühnerspieße mit Zitronengras und Erdnußsoße

Garnelen in gewürzter Kokossauce oder süß-sauer

süß-saurer Salat Mango, Papaya und gegrillter Ente

Wakame-Algensalat mit Sesam, Chili und Oystersoße

Salat von Shi-Take Pilzen mit jungem Lauch

Suppe

"Tom Kha Gai " Thailändische Hühnersuppe

Hauptgericht

Thai-Curry mit Putenstreifen und marktfrischem Gemüse,
dazu Basmati-Duftreis

Dessert im Gläschen

exotischer Fruchtsalat

Sticky Rice mit Mango

pro Person

29,50 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"DAS KOMMUNIKATIVE"

Buffet und Fingerfood gemischt bei diesem Buffet müssen Sie nicht sitzen

auf Platten als Buffet

Serranoschinken und Manchegokäse mit Feigen

Vitello tonnato vom Kalbsrücken

geräucherter Lachs und Pfeffermakrele mit
Meerrettich und Kräuterdip

eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten

Brotspezialitäten

Suppe

Gutedelcremesuppe mit Kräutercroutons

Fingerfood im Schälchen

Chinakohlsalat mit Granatapfel und knuspriger Ente

Kleiner Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum

kleines Krabbencocktail im Glas

kleines Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Zucchini-Tomatenragout

gebratene Chorizo mit Roten Zwiebeln und Weißen Bohnen

Datteln im Speckmantel

Quinoa-Salat mit Ziegenkäse

Dessert im Gläschen

Bananentiramisu

Jack Daniels Schoko-Chillicreme

pro Person

32,00 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"Das Badische"

Hauptgericht

Variante a) Schinken im Brotteig mit Senf, Knoblauchsoße
und Meerrettichschaum

Variante b) Schweinebraten mit Tannenzäpflejus

Salatbuffet

badischer hausgemachter Kartoffelsalat
bunte Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Karottensalat
Krautsalat mit Speck
Gurkensalat mit Dill
Radischen-Rettichsalat
Sellerie-Apfelsalat

Dessert im Gläschen

Schwarzwälder-Kirschcreme

Apfeltarte mit Vanillesoße

Variante a)	pro Person	25,50 €
Variante b)	pro Person	24,50 €

Käseauswahl mit Früchten garniert,
dazu Brotspezialitäten und Butter

pro Person **9,50 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"AUS DER REGION"

Vorspeisen

badischer Wurstsalat mit Radieschen und Gurken

Bibiliskäse mit Kräutern

hausgemachte kleine Fleischküchle

geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Bauernbrot und Baguette

Salate

Radieschen-Rettichsalat

Gurkensalat mit frischem Dill

Tomatensalat mit Basilikum

bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Hauptgericht

Variante a) eingemachtes Kalbfleisch mit Champignons
Karotten und Bandnudeln

Variante b) Rinderschmorbraten an Spätburgundersoße
mit Speckbohnen und Schupfnudeln

Variante c) badisches Ochsenfleisch (mager) mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren
und Bouillonkartoffeln

Dessert im Gläschen

Creme Karamell

rote Grütze mit Vanillesoße

Variante a) pro Person 32,00 €

Variante b) pro Person 31,00 €

Variante c) pro Person 34,00 €

Käseauswahl mit Früchten garniert

Baguette und Butter

pro Person 9,50 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"DER KLASSIKER"

Vorspeisen

geräucherter Lachs und Makrelenfilet mit Pfeffer
mit Meerrettichschaum und Dillsoße

luftgetrocknetes Bündnerfleisch mit Honigmelone

Medaillons vom Schweinefilet mit Apfelchutney

Karotten-Brokkoliterrine mit Schnittlauchsoße

Brotspezialitäten und Butter

Salate

Nudelsalat nach Art des Hauses

Bauernsalat mit Fetakäse

Salat von Belugalinsen mit Lauchzwiebeln

gemischte Blattsalate mit Frenchdressing

Hauptgericht

Variante a) gebratene Rinderhuftwürfel mit Morchelrahmsoße
und Tagliatelle

Variante b) Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
Gemüse vom Freiburger Markt
hausgemachten Spätzle und gratinierte Kartoffeln

Variante c) geschmorte Rinderkopfbäckle in kräftiger Spätburgundersauce
Schrebergartengemüse und Kartoffelknödel

Variante d) Roastbeef vom Jungbullen an Portweinjus
mit Speckbohnen und Kräuterkartoffeln
aus dem Ofen

Dessert im Gläschen

Käsesahnetörtchen im Glas

Mousse au Chocolat

Variante a)	pro Person	38,00 €
Variante b)	pro Person	37,00 €
Variante c)	pro Person	41,00 €
Variante d)	pro Person	41,00 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"FIESTA ANDALUCIA" Spanisches Tapas-Bufferet

kalt

Jamón Serrano und Queso Manchego
mit Melonen und Feigen

"Boquerones" eingelegte Sardellen in Sherryessig

Datteln im Speckmantel

Pinchitos de Mureno
kleine Fleischspieße mit einer pikanten Soße

gebratene Hummerkrabben mit Aiolisöße

Pimientos mit Knoblauchdip

Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo

eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten

Baguette und Olivenciabatta

warm

"Pollo a la Catalana"
Hähnchen nach katalanischer Art

Tortilla mit Paprika

Albondigas de sofrito
Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprikasoße

Dessert im Gläschen

Asturianischer Reis mit Mandeln und Feigen

gebrannte Karamellcreme

pro Person

34,50 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"DAS MEDITERRANE"

Vorspeisen

Parmaschinken mit Honigmelonen und Feigen

Caipirinha-Lachs mit Limonendip

"Vitello tonnato" vom Kalbsrücken

gegrilltes eingelegtes Gemüse, Auberginen, Zucchini, Paprika
und Champignons

eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten

Tomaten-, Olivenciabatta, Baguette und Butter

Salate

Salat von Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum, mit altem Balsamico

mediterraner Bauernsalat

Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Pesto

Hauptspeise

Variante a) gebratenes Wolfsbarschfilet mit Safransoße
und Spinatnudeln

Variante b) Geschmortes Lammhäxle mit sonnengetrockneter Tomatenjus
auf Peperonata und gerührter Oliven-Polenta

Variante c) "Osso Bucco" geschmorte Kalbshaxenscheiben
mit Safranrisotto oder frischen Nudeln mit Ofengemüse

Variante d) am Stück gebratenes Rinderfilet in Cognac-Pfeffersoße
mit Bohnenratatouille und mediterranen Ofenkartoffeln

Dessert im Gläschen

Schoko-Pistazienmousse

Limoncello-Tiramisu

Variante a)	pro Person	43,00 €
Variante b)	pro Person	40,00 €
Variante c)	pro Person	40,00 €
Variante d)	pro Person	45,00 €

Käseauswahl mit Früchten garniert

Baguette und Butter **pro Person 9,50 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"DAS EDLE"

Vorspeisen

gebratener Seeteufel auf Algensalat

Krabbencocktail nach Art des Hauses

Medaillons vom Schweinefilet mit Erbsenpüree

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

Kohlrabi Panna-Cotta

mit in Marsala gebratenem grünem Spargel

gemischte Brotspezialitäten

Salate

Scharfer Ananas - Gurken - Salat mit Kokos

Austernpilzsalat mit Kichererbsen und Erdbeeren

Wildkräutersalat mit Walnussdressing

Hauptspeisen

Variante a) Bresa vom Ibericoschwein mit Portweinjus
Bohnenratatouille und pommes macaire

Variante b) pochiertes Kabeljaufilet an Safransoße
mit feinen Tagliatelle

Variante c) Roastbeef vom Kalb in der Folie gegart mit frischen Kräutern,
Kirschtomaten und Steinpilzen dazu Safranrisotto

Dessert im Gläschen

Nougatcreme mit Haselnusscrunch

Raffaellocreme mit karamellisierte Ananas

Variante a)	pro Person	46,00 €
Variante b)	pro Person	41,50 €
Variante c)	pro Person	41,50 €

Käseauswahl vom Mittelmeer mit Früchten garniert

Baguette und Butter **pro Person 9,50 €**

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"FEINSCHMECKERBUFFET "

Vorspeisen

luftgetrockneter Serranolachs mit Wasabischaum

Prosciutto di San Daniele mit Melone

Carpaccio vom Thunfisch,Oliven,Kapern,Kräuteröl

Roastbeef vom Hirschkalb mit Cumberlandsoße

gemischte Brotspezialitäten

Salate

Salat von Palmherzen mit Avocado und Feta

Salatherzen mit Parmesan ,Oliven

Austernpilzsalat mit Kichererbsen und Erdbeeren

Hauptspeisen

Variante a) gebratene Entenbrust an Cassissauce
mit Mandelbroccoli und gratinierte Kartoffeln

Variante b) "Saltimbocca" vom Seeteufel an Rucolarahm
mit frischen Nudeln

Variante c) Kalbsfilet an Marsalarahm mit Safranrisotto
oder frische Nudeln und Bohnenratatouille

Dessert im Gläschen

Bananen-Tiramisu

frischer Fruchtsalat mit Amaretto

Variante a)	pro Person	48,00 €
Variante b)	pro Person	53,00 €
Variante c)	pro Person	53,00 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Grillbuffet 1

vom Grill

französische Merguez

marinierte Riesengarnelen am Spieß

eingelegte Rinderrückensteaks

Caipirinha Hühnchen

Lachs in Folie mit Kräutern mariniert

marinierte Auberginen und Zucchini

Dips / Soßen

hausgemachte Kräuterbutter, Chimichurri ,
feurige Salsa, Curry-Dip, Harissa und Dillsoße

Beilagen

wilde Kartoffeln mit Kräutern und Tomate
gemischte Brotspezialitäten

Salate

hausgemachter badischer Kartoffelsalat
Radieschen-Rettichsalat
weißer Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven
bunte Blattsalate der Saison mit Rucola und zweierlei Dressing

Dessert im Gläschen

Limonenmousse mit Limoncello

Erdbeertiramisu

pro Person	40,00 €
Koch pro Std / Kraft	43,00 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Grillbuffet 2 mit Vorspeise

Vorspeise

frisch geschnittener Parmaschinken
mit Honigmelonen und Feigen, eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten

Grillbuffet

Salate

hausgemachter badischer Kartoffelsalat
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
"Little Gem" marinierte Salatherzen mit gehobeltem Parmesan
marokkanischer Hirsesalat mit Mandeln, Paprika, Tomaten und Kräutern
Pastasalat mit Austernpilzen und Pesto

vom Grill

Rote Freiburger Grillwurst
Strasbourger Merquèz

Fleisch

Kalbsrückensteak mit grobem Meersalz
mariniertes Rinderrückensteak

Fisch

marinierte Seeteufel am Stück in der Folie gegrillt

Vegetarisch

Ziegenkäse mit Lavendel in Folie

Beilagen

mediterranes Gemüseratatouille
Rosmarinkartoffeln, Kräutern und Tomate
gemischter Brotkorb

Dips / Soßen

hausgemachte Kräuterbutter, Chimichurri,
feurige Salsa, Senf und Ketchup, Harissa und Dillsoße
Kräuterquark

Dessert im Gläschen

Käsesahnetörtchen im Glas
frischer Fruchtsalat

mit Vorspeise	pro Person	49,00 €
ohne Vorspeise	pro Person	44,00 €

Koch pro Std / Kraft	43,00 €
-----------------------------	----------------

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

American BBQ

Salate

Coleslaw Salat
scharfer Gurkensalat mit Ananas und Chili
Kidney-Bohnensalat
American-Style Kartoffelsalat
Gemischte Blattsalate mit Thousand Island Dressing
und Vinaigrette
gemischter Brotkorb und Tortilla Chips

Fleisch vom Grill

marinierte Spareribs

American-Burger: Cheese- und Hamburger

Ribeye Steak

Texas Chili Chicken

Dips

BBQ Sauce, Garlicbutter, Guacamole, Curry-Ananas-Dip

Beilagen/ Vegetarisch

Grilled Corn on the Cob

Baked Sweet Potatoes mit Chipotle Cream Sauce

Dessert *im Gläschen*

American Brownies
gegrillte Ananas mit Ahorn Sirup

pro Person	49,00 €
Koch pro Std / Kraft	43,00 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

"DAS VEGETARISCHE"

Vorspeisen

Karotten-Broccoliterrine mit Kräuterdip

Ziegenfrischkäseterrine mit Ruccola

dazu Feigensenf

gegrilltes eingelegtes Gemüse, Auberginen, Zucchini, Paprika
und Champignons

Fenchel-Orangensalat mit pikantem Dressing

Austernpilzsalat mit Kichererbsen

getrocknete Tomaten und eingelegte Oliven

gemischte Brotspezialitäten

Hauptgerichte

Variante a) Lasagne mit frischem Gemüse

Variante b) Safran-Risotto mit Kirschtomaten, Rucola
und Pinienkernen

Variante c) Wirsingrouladen mit Kastanienfüllung
in feiner Weißweinsauce mit Steinpilznudeln

Dessert im Gläschen

frischer Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln

Joghurtcreme mit Heidelbeercouli

Variante a)	pro Person	30,00 €
Variante b)	pro Person	32,00 €
Variante c)	pro Person	35,00 €

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Serviceleistungen:**Stück***Das Leihgeschirr sowie Gläser und Besteck verstehen sich inklusive Reinigung.*

Teller groß		0,80 €
Dessertteller		0,80 €
Suppenteller		0,80 €
Suppentasse mit Unterteller		0,80 €
Kaffeetasse mit Unterteller		0,80 €
Besteckteil		0,50 €
Gläser (Sekt, Rotwein, Weißwein, Saft, Bier, Cognac-Schwenker)		0,80 €

Auch bei Getränken sind wir ein kompetenter Partner, sprechen Sie uns an!!*(Preisliste auf Anfrage)***Artikel: zuzüglich Anlieferung**

Biertische mit 2 Bänken		15,00 €
Bistro-Stehtisch	110 cm h/80cm Ø	14,00 €
Husse		9,00 €
Tisch 120x80	4-6 Pers.	Preise auf Anfrage
Tisch 160x80	6-8 Pers.	Preise auf Anfrage
Tisch, rund , 175cm	8-10 Pers.	Preise auf Anfrage
Stuhl einfach		Preise auf Anfrage
Polsterklappstuhl		Preise auf Anfrage
Tischdecken (inklusive Reinigung)		
	130 x 280 cm	6,30 €
	130 x 220 cm	5,80 €
	130 x 130 cm	4,60 €
Mund-Servietten	50 x 50 cm	1,80 €

Die separate Anlieferung / Aufbau von Tischen, Stühlen, etc. berechnen wir nach Zeitaufwand.

Aufbauhelfer	/ Stunde	43,00 €
Servicepersonal bis 24.00h	/ Stunde	43,00 €
Servicepersonal ab 24.00h	/ Stunde	50,00 €
Koch	/ Stunde	43,00 €
Anlieferung		50,00 €

weiter Artikel auf Anfrage

Bitte beachten: Der Mieter trägt die Verantwortung für alle gemieteten und ihm überlassenen Gegenstände von der Übernahme bis zur quittierten Rückgabe.
Fehlendes Material und/oder Bruch berechnen wir zum Beschaffungspreis

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzl. Mehrwertsteuer

Erläuterungen zu Zusatzstoffen und Allergenen:

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

- 1) mit Farbstoff
(auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta-Carotin, Riboflavin)
- 2) mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) Koffeinhaltig
- 8) geschwefelt

Alle Allergene sind mit farbigen Ziffern gekennzeichnet

- 1) Glutenhaltiges Getreide:
 - a) Weizen
 - b) Dinkel
 - c) Roggen
 - d) Gerste
 - e) Hafer
 - f) Hybridstämme
 - g) daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (*);
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;

Erläuterungen zu den Allergenen:

Alle Allergene sind mit **farbigen Ziffern** gekennzeichnet

7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer

a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

b) Lactit;

8) Schalenfrüchte:

a) Mandeln (*Amygdalus communis* L.)

b) Haselnüsse (*Corylus avellana*)

c) Walnüsse (*Juglans regia*)

d) Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*)

e) Pecannüsse (*Carya illinoensis*)

f) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*)

g) Pistazien (*Pistacia vera*)

h) Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

12) Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

13) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

14) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von

mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als insgesamt vorhandenes

Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

Allgemeine Geschäftsbedingungen & Lieferservice

Preise

Da unser Sortiment ständigen Veränderungen unterworfen ist und sowohl saisonale, wie auch marktbezogene Bedingungen Einfluss haben, verstehen sich die Preise freibleibend. Sämtliche Preise verstehen sich zuzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Erläuterung Umsatzsteuergesetz:

Die Preise von Speisen und Buffet werden mit 7% Mehrwertsteuer berechnet.

Die Preise von Getränken werden mit 19% Mehrwertsteuer berechnet.

Bei Änderungen des Umsatzsteuergesetzes gelten ab diesem Zeitpunkt die neuen gesetzlichen Vorgaben.

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit die Gültigkeit. Vertragsgrundlage sind unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Lieferung

Für Lieferung und Abholung im Stadtgebiet Freiburg, sowie im Umkreis von 15 km vom Firmensitz, berechnen wir eine Pauschale von 50,- € bis Bordsteinkante, für jede weitere Etage ohne Aufzug sind Pauschal 15,- € fällig. Darüber liegende Strecken werden von uns mit 1,50 € pro gefahrenen km berechnet. Sollten Sie die Rücklieferung selbst übernehmen, werden Ihnen 5,- € rückerstattet. Sollte die Anlieferung/ Abholung unter erschwerten Bedingungen stattfinden, so wird diese mit 43,- € Kraft/Std. berechnet.

Nebenleistungen

Sämtliche Nebenleistungen, wie die leihweise Bereitstellung von Geschirr, Gläser, Tischwäsche, etc. und Servicepersonal werden nach Bedarf gesondert berechnet. Fehl- und Bruchmengen werden zum Wiederbeschaffungspreis berechnet.

Gästezahl

Für eine korrekte Vorbereitung ist es unbedingt erforderlich, daß der Auftraggeber die genaue Gästezahl bis spätestens 7 Werktage vorher mitteilt. Bei einer Erhöhung der Gästezahl wird der entsprechende Mehrbetrag pro Person zusätzlich in Rechnung gestellt. Wird keine schriftliche Mitteilung für die reduzierte Gästezahl bekannt gegeben, so wird die im Auftrag festgelegte Personenzahl berechnet.

Zahlung

Die Rechnung wird nach Ende der Veranstaltung per Post verschickt. Auf Wunsch kann diese auch per Mail verschickt werden.

Stornierung

Kündigt der Auftraggeber bis längstens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn, werden ihm die bis dahin angefallenen Kosten in voller Höhe in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Kündigung wird die volle Rechnungssumme fällig.

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Grundlage für sämtliche Lieferungen und Leistungen.

Am Galgenacker 9
79232 March

Tel. 07665 / 94 14 28
Fax. 07665 / 942 92 55
E-mail info@naschhaeusle.de
www.naschhaeusle.de



Basel 72 km

Map Design and Copy Rights by Vollmer Design 2009