

## Mini-Quiche und herzhafte Tarte:

Für den Quicheteig verwenden wir Dinkelmehl und saisonale Zutaten für die Füllung. Kleine Quiche/Tarte gibt es in zwei verschiedenen Größen.

Abnahme mind. 8 Quiche ø 12 cm pro Sorte.  
Abnahme mind. 15 Quiche ø 8 cm pro Sorte



### Kleine Quiche/Tarte und Mini-Quiche/Tartlette

- Rote Linsen, Lauchzwiebel und Kokos ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,70 € / á. 3,50 €
- Kichererbsen mit Möhren, Lauchzwiebel und Sesam ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,70 € / á. 3,50 €
- Kürbis mit Mandel und Curry (Saisonal) ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,70 € / á. 3,50 €
- Kürbis mit Fetal und Thymian (Saisonal) ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,70 € / á. 3,50 €
- Rote-Zwiebel, Schalotten und Schinkenspeck ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Käse ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Lauch-Schinken-Bergkäse ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel, Chorizo ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Aprikose oder Mango-Mozzarella mit Basilikumpesto (Saisonal) ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Mediteranes Gemüse mit Feta und Oregano ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Mediteranes Gemüse mit Rinderhackfleisch ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Ziegenkäse mit Blattspinat und Pinienkerne ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Birne-Gorgonzola und Thymian ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Grüner Spargel mit Tomaten, Ricotta und Bärlauchpesto (Saisonal) ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Weißer und grüner Spargel mit Schinken (Saisonal) ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Pfifferlinge mit Kohlrabi und Petersilie (Saisonal) ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Kräutersaitlinge mit Brokkoli und Parmesan ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Pilze, Lauchzwiebel und Schinkenspeck (Saisonal) ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Feige mit Ziegenkäse und Walnüsse (Saisonal) ø 12 cm / ø 8 cm á. 5,80 € / á. 3,60 €
- Weißer und grüner Spargel mit Lachs (Saisonal) ø 12 cm / ø 8 cm á. 6,00 € / á. 3,80 €
- Lachs-Wirsing mit getr. Tomaten und Pinienkerne ø 12 cm / ø 8 cm á. 6,00 € / á. 3,80 €
- Lachs-Fenchel oder Lachs-Brokkoli mit Ricotta ø 12 cm / ø 8 cm á. 6,00 € / á. 3,80 €
- Lammhackfleisch mit Aubergine und orientalischen Gewürzen ø 12 cm / ø 8 cm á. 6,00 € / á. 3,80 €



## Quiche-Torten und herzhafte Tarte vom Blech:

### Quiche-Torte / Tarte vom Blech

	ø 28 cm / Blech
- Lauch-Schinken-Bergkäse	á. 38,00 € / á. 65,00 €
- Rote Linsen, Lauchzwiebel und Kokos	á. 38,00 € / á. 65,00 €
- Kichererbsen mit Möhren, Lauchzwiebel und Sesam	á. 38,00 € / á. 65,00 €
- Kürbis mit Mandel und Curry (Saisonal)	á. 38,00 € / á. 65,00 €
- Kürbis mit Fetal und Thymian (Saisonal)	á. 38,00 € / á. 65,00 €
- Rote Zwiebel, Schalotten und Schinkenspeck	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Käse	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Kartoffeln, Lauchzwiebel und Chorizo	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Aprikose/Mango-Mozzarella mit Basilikumpesto	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Mediteranes Gemüse mit Feta und Oregano	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Mediteranes Gemüse mit Rinderhackfleisch	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Ziegenkäse mit Blattspinat und Pinienkerne	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Birne-Gorgonzola mit Thymian und Walnüsse	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Grüner Spargel mit Tomaten, Ricotta, Bärlauchpesto (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Weißer und grüner Spargel mit Schinken (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Pfifferlinge mit Kohlrabi und Petersilie (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Kräutersaitlinge mit Brokkoli und Parmesan	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Pilze, Lauchzwiebel und Schinkenspeck (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Feige mit Ziegenkäse und Walnüsse (Saisonal)	á. 39,00 € / á. 66,00 €
- Weißer und grüner Spargel mit Lachs (Saisonal)	á. 40,00 € / á. 68,00 €
- Lachs-Wirsing mit getr. Tomaten und Pinienkerne	á. 40,00 € / á. 68,00 €
- Lachs-Fenchel oder Lachs-Brokkoli mit Ricotta	á. 40,00 € / á. 68,00 €
- Lammhackfleisch mit Aubergine und oriental. Gewürzen	á. 40,00 € / á. 68,00 €

Die Quiche Torte ø 28 cm kann in 12 oder 8 Stücke geschnitten werden und reicht für 6-8 Personen. Die Torten können in Porzellanform oder in einer Einweg-Backform aus Papier, warm oder kalt geliefert werden.

Die Tarte vom Blech kann in z.B. in 20 Stücke (ca. 7,5 x 8 cm) geschnitten werden.

Sie können warm oder kalt geliefert werden.

Preise zuzügl. 7% MwSt.



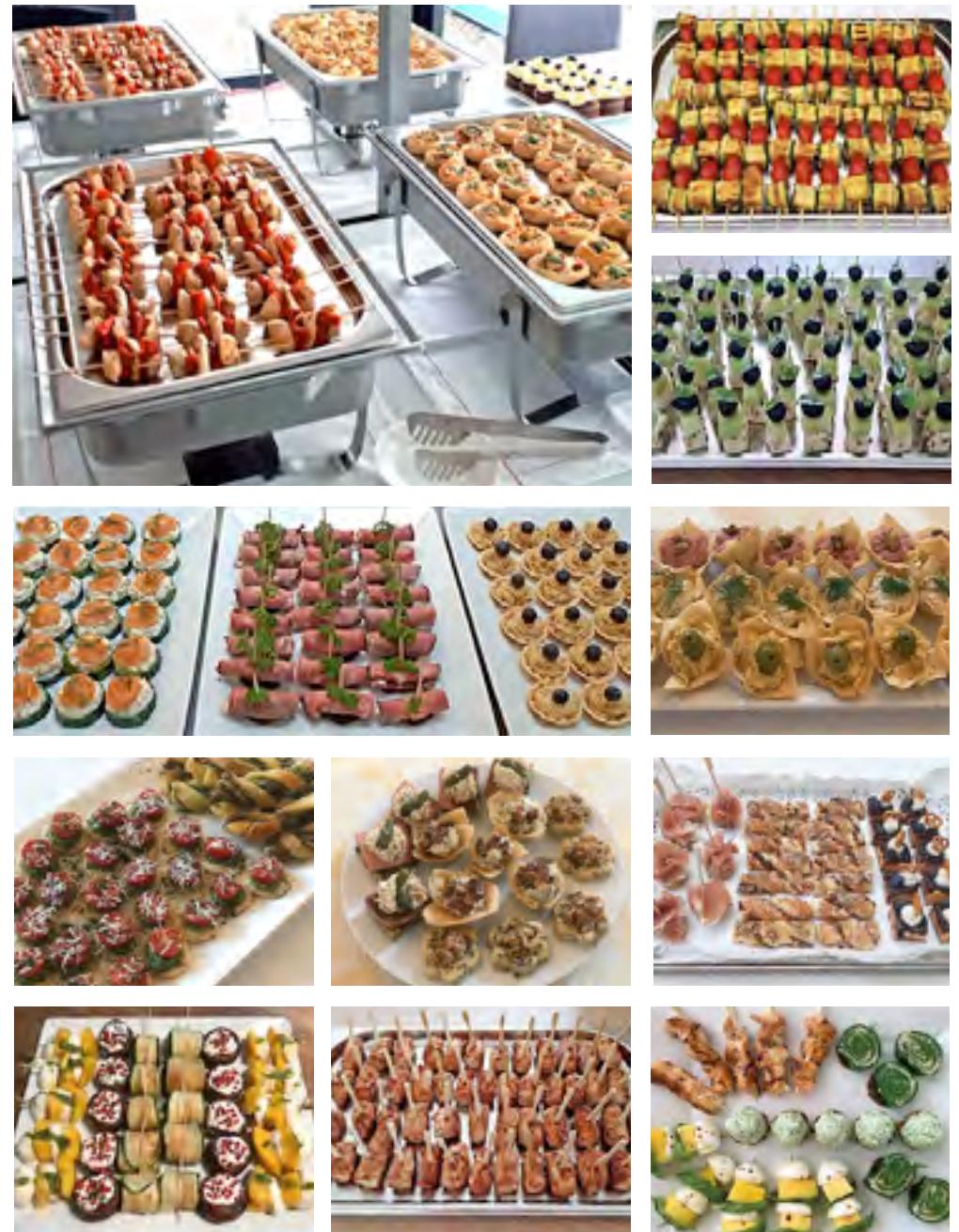
## Fingerfood warm und kalt:

**Fingerfood** (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Käseplätzchen mit Walnuß	á. 0,90 €
- Käseplätzchen mit Basilikumpesto und Tomate	á. 1,50 €
- Rotweinzwiebelstangen oder Käsestange mit Sesam (oder 2 halbe)	á. 1,90 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Humus und Olive	á. 1,50 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Dattel-Feigencreme	á. 1,50 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Rote-Beetecreme und Forellenmousse	á. 1,70 €
- Gefüllte Minitörtchen mit Lachsrllette und Dill	á. 1,70 €
- Gefüllte Champignon mit Ziegenfrischkäse und Rotem Pfeffer	á. 2,50 €
- Brezelplätzchen mit Ziegenkäse, Dattel o. Feige und Walnuß	á. 2,50 €
- Brezelplätzchen mit Leberkäse o. Weisswurst, Gurke und Senfcreme	á. 2,50 €
- Lauch-Schinken-Schnecken oder Pesto-Käse-Schnecken	á. 2,50 €
- Schwarzbrottaler mit Meerrettichcreme und Lachs	á. 2,50 €
- Mango oder Tomatenpießchen mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	á. 2,50 €
- Auberginenröllchen mit Frischkäse und Tomatenpesto	á. 2,50 €
- Zucchiniröllchen mit Frischkäse und Paprikapesto	á. 2,50 €
- Gurke-Feta-Spießchen und Olive, mariniert mit Fenchelsamen	á. 2,50 €
- Melonenspießchen mit Serranoschinken	á. 2,50 €
- Käsepralinen mit Preiselbeeren	á. 2,50 €
- Roastbeefröllchen mit Spargel	á. 3,50 €
- Spinatpfannkuchenröllchen mit Lachsfüllung	á. 2,50 / 3,50 €
- Rouladenspießchen mit Putenfleisch, Mozzarella und Salbei	á. 2,90 / 3,90 €
- Gemüsespießchen mit Halloumi, gegrillt	á. 2,90 / 3,90 €
- Marinierte Schweinefiletspießchen mit Früchten oder Gemüse	á. 2,90 / 3,90 €
- Marinierte Bio-Hühnchenspießchen	á. 2,90 / 3,90 €
- Marinierte Rindfleischspießchen mit geröstetem Paprika	á. 3,50 / 4,90 €
- Marinierte Garnelenspießchen	á. 3,50 / 4,50 €

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Preise zuzügl. 7% MwSt.



## Herhaft gefüllt für Ihr Buffet:

### Gefüllte Dinkel-Schiffchen (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Tomate-Mozzarella auf hausgem. Basilikumpesto á. 3,50 €
- Paprika, Zucchini, getr. Tomaten und Feta mit Rosmarien á. 3,50 €
- Rindfleischbällchen mit Zucchini auf hausg. Paprikapesto á. 3,60 €
- Forelle, Tomate auf Meerrettichcreme á. 3,60 €
- Bio-Hähnchen, Erbsen, Möhren mit Zuckerschoten o. Brokkoli á. 3,60 €
- Garnele, Spitzkohl-Möhren, Cili und Ingwer á. 3,90 €



### Gefüllte Teigtaschen (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Champignon, Spinat und Pinienkerne á. 3,60 €
- Rinderhackfleisch und Tomate á. 3,60 €
- Bio-Hähnchen und Erbsen, Möhren, Zuckerschoten á. 3,90 €
- Lachs mit Wirsing oder Spinat und Pinienkerne á. 3,90 €



### Mini-Hamburger (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Rinderhackfleisch mit Käse auf Krautsalat á. 3,90 €
- Vegetarisch auf Salat á. 3,90 €



### Gefüllte Mini-Törtchen (Abnahme mind. 15 pro Sorte)

- Champignon im Tiroler-Speckmantel á. 3,50 €
- Räucherlachs mit Brokkoli, Apfelscheibe und Meerrettichcreme á. 3,50 €
- Schweinefilet (ca. 50 gr.) im Tiroler-Speckmantel á. 4,50 €
- Rinderfilet (ca. 50 gr.) mit Kräuterkruste á. 6,90 €

Die herhaft gefüllten Schiffchen, Törtchen, Teigtaschen und Hamburger werden in einer Warmhaltebox auf Servierplatten geliefert. Diese können für das Buffet in Chafing-Dishes mit Brennpasten warmgehalten werden.

## Herhaft belegt für Ihr Buffet:

**Canapés: Baguetscheiben / halbe belegte Brötchen** (mind. Abnahme 10 Stck. pro Sorte)

- Humus mit Tomate und Roten Zwiebeln á. 2,50 €
- mittelaltem Gouda, Biogurke und Paprika á. 2,50 €
- hausgemachtem Feigen-Dattelfrischkäseaufstrich á. 2,50 €
- hausgemachter Eiaufstrich mit Frischkäse, Gürkchen, Kräutern á. 2,50 €
- Camembert und Feigensenf auf Ruccola á. 2,60 €
- Büffelmozzarella, Tomate auf Ruccola und Basilikumpesto á. 2,60 €
- gekochtem Schinken mit Gurke und Tomate á. 2,60 €
- Serranoschinken oder Salami mit Gürkchen á. 2,60 €
- Putenbrust und Ei á. 2,60 €
- hausgemachtes Lachsrellette mit Dill und Frischkäse á. 2,60 €
- Räucherlachs mit Sahne Meerrettich á. 2,90 €
- Mini-Rindfleisch-Frikadelle auf Salat á. 3,20 €
- Mini-Schnitzel (Pute oder Schwein) auf Salat á. 3,60 €



## Wraps

- Wraps mit Camembert, Kürbischutney und Salat á. 3,90 €
- Wraps mit Gouda, Baby-Blattspinat, Paprikafrischkäsepesto á. 3,90 €
- Wraps mit Paprika, Tomate, Feta, Salat und Tomatenfrischkäsepesto á. 3,90 €
- Wraps mit Grillgemüse und Humus á. 3,90 €
- Wraps mit Putenbrustfleisch, Salat und Ananasfrischkäsecreme á. 4,20 €
- Wraps mit Lachs, Salat und Avocadocreme á. 4,20 €



## Salate im Gläschen

**Salate im Gläschen**, 160/180 ml. (Abnahme mind. 10 pro Sorte)

- Bulgur mit Beeren der Saison und Minze á. 3,90 €
- Kartoffel-Gurke mit Schnittlauch, Dill / zuzügl. Käse á. 3,90 € / 4,20 €
- Rote Linsen, Lauchzwiebeln mit Mango und Kokos á. 3,90 €
- Staudensellerie mit Apfel, Sesam, Koriander / zuzügl. Käsewürfel á. 3,90 € / 4,20 €
- Spitzkohl, Möhren, und Apfel á. 3,90 €
- Gazpacho Kaltschale aus gerösteten Tomaten und Paprika á. 3,90 €
- Melonen-Gurkenkaltschale mit Estragon á. 3,90 €
- Couscoussalat mit Gurke, Paprika, Mandel und Feigen á. 3,90 €
- Griechischer Schichtsalat mit Feta und getr. Tomaten á. 3,90 €
- Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto á. 3,90 €
- Thailändischer Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Bio-Hühnchen á. 4,50 €
- Rote-Beete mit Forelle und Dill á. 4,50 €
- Selleriesalat mit Bio-Hühnchen, Apfel und Nüssen á. 4,50 €
- Rote-Beete mit Tafelspitz und Meerrettichcreme á. 4,50 €
- Spitzkohl, Möhren, Ingwer, Chili und Garnele á. 4,50 €
  
- Grüner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing als Beilage zur Quiche pro Portion á. 3,50 €



## Dessert im Gläschen

**Dessert im Gläschen**, 140/160 ml. (Abnahme mind. 10 pro Sorte)

- Rote Grütze mit Vanillesoße á. 3,90 €
- Vanillecreme mit Früchten á. 3,90 €
- Rhabarberkompott mit Crumble (oder Obst der Saison) á. 3,90 €
- Bratapfel mit Nüssen und Crumble á. 4,20 €
- Mango-Mousse oder Orangen-Mousse mit Mascarpone á. 4,20 €
- Espresso-Mousse mit Mascarpone á. 4,20 €
- Avocado-Limettencreme á. 4,20 €
- Mousse au Chocolat á. 4,20 €

## Suppen und Eintöpfe/Bowls

Hausgemachte Suppen/Eintöpfe aus regionalen frischen Zutaten, ohne chemische Zusatzstoffe! Geliefert werden die Suppen heiß im Suppentopf oder kalt im Becher togo, zum Erwärmen in der Mikrowelle.

### Suppen/Eintöpfe/Bowls

(Abnahme mind. 15 Portionen 350 ml. 10 Portionen 500 ml.)

	<b>350 ml. / 500 ml.</b>
- Broccoli-Mandelcremesuppe mit Parmesan	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Zuccinisuppe mit Zitrone und Käsecroutons	á. 5,50 € / á. 7,70 €
- Staudenselleriesuppe mit Birnen-Walnußtopping	á. 5,50 € / á. 7,70 €
- Möhrensuppe mit Orange und Ingwer	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Pastinakencresuppe mit karamellisierten Zwiebeln, Apfelpesto	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Rote Linseneintopf mit Lauchzwiebeln und Kokos	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Süßkartoffel-Curry mit Gemüse und Kokos	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Geröstete Tomatensuppe mit Baslikumpesto (Saison)	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Lauch-Kartoffelsuppe mit Käse	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Champignoncremesuppe mit Lauchzwiebeln und Petersilie	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Risottoeintopf mit verschiedenen Pilzen und Parmesan	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Thai Kokossuppe mit Borlotti Bohnen und Zuckerschoten	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Kichererbseintopf mit Kürbis, Paprika und Salsiccia	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Lauch-Kartoffeleintopf mit Rinderhackfleisch	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Linseneintopf mit Möhren, Tomaten und Wursteinlage	á. 5,90 € / á. 7,90 €
- Schwedische Kartoffelsuppe mit Erbsen und Stremellachs	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Fenchelsuppe mit Räucherlachs	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Zitronen-Hühnchensuppe mit Gemüse	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Minestrone mit Hühnchen oder geschmortem Rindfleisch	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Grünkohl-Kartoffeleintopf mit Kassler u. Mettwurst (Saison)	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Couscous mit Aubergine, Paprika und Lammfleisch	á. 6,50 € / á. 8,50 €
- Gulaschsuppe (Rindfleisch) mit Paprika	á. 6,50 € / á. 8,50 €

### Kaltschale

- Kartoffel-Gurkenkaltschale mit Buttermilch und Dill	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Melonen-Gazpacho mit Estragon (saisonal)	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Gazpacho Kaltschale mit Paprika und Gurkenwürfel	á. 5,50 € / á. 7,50 €
- Gazpacho Kaltschale mit Serranoschinken	á. 5,90 € / á. 7,90 €

Preise zuzügl. 7% MwSt.



### Bowls (mit unterschiedlichen Zutaten nach Angebot)

- vegetarische Bowl	á. 9,90 €
- mit Käse	á. 11,50 €
- mit Fisch oder Fleisch	á. 13,50 €

### Brotkorb

- Baguetscheiben und Bauernbrot, pro Person	1,90 €
---	--------

## Blechkuchen, Tartelets und Kleingebäck:

### Blechkuchen (20-24 Stck.)

- Hefe-/Rührkuchen mit Obst der Saison á. 64,00 €
- Kirsch-Schokokuchen mit Streusel á. 64,00 €
- Käsekuchen mit Aprikose oder Mandarinen á. 64,00 €
- Kokoskuchen mit Erdnüssen á. 64,00 €
- Französischer Apfelkuchen mit Mandelhaube á. 69,00 €
- Nusskuchen mit Schokolade (Brownies) á. 69,00 €



### Tartlet und Kleingebäck (mind. Abnahme 10 Stck.)

- Obst-Tartlet mit Streusel á. 3,50 €
- Obst-Tartlet mit Vanillecreme á. 3,50 €
- Beeren-Schmand-Tartlet á. 3,50 €
- Espresso-Tartlet á. 3,90 €
- Nuss-Tartlet mit Caramelcreme á. 3,90 €
- Mousse au Chocolat-Tartlet á. 3,90 €
- Muffins, Schoko, Vanille oder mit Beeren á. 2,90 €
- Cupcake mit Topping á. 3,90 €
- Mini-Strudel mit Birne und Cranberry á. 3,20 €



### Sahne-/Creme-Törtchen (mind. Abnahme 10 Stck.)

- Obsttörtchen mit Vanillecreme á. 3,80 €
- Limonentörtchen mit Limonencreme á. 4,20 €
- Schwarzwälder-Kirschtörtchen á. 4,50 €



Unsere Kuchen backen wir mit Dinkelmehl.

Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot mit saisonalem Obst oder Früchten.



## Festliche Kuchen, Torten und Tartes:



### Torten nach Wunsch, 14/16 Stck. (ø 28 cm)

- Torte mit Früchten der Saison á. 54,00 €
- Torte mit Mascapone und Früchten der Saison á. 60,00 €
- Schwarzwälder Kirschtorte á. 64,00 €
- Festliche Schicht-Sahne oder Cremetorte Preis auf Anfrage



### Kuchen nach Wunsch, 14/16 Stck. (ø 28 cm)

- Obstkuchen á. 45,00 €
- Mohn-Schneckenkuchen á. 45,00 €
- Obstkuchen mit Mandeln und Streusel á. 49,00 €
- Käsekuchen mit Aprikose oder Mandarinen á. 49,00 €
- Rhabarber oder Stachelbeere mit Baisser á. 49,00 €
- Nusskuchen mit Schokolade á. 52,00 €



### Tarte nach Wunsch (ø 28 cm, 12/14 Stck.)

- Obsttarte (Obst nach Saison) á. 45,00 €
- Beeren-Schmandtarte á. 45,00 €
- Linzertarte mit Beerenkompott und Gewürzen á. 45,00 €
- Weintarte mit Früchten á. 49,00 €
- Espressotarte á. 49,00 €
- Schoko-Nusstarte á. 49,00 €
- Mousse au Chocolat á. 49,00 €



### Hochzeitstorte /Geburtstagstorte

- 2-stöckig für ca. 40-50 Personen auf Anfrage ca. 200-290 €
- 3-stöckig für ca. 60-80 Personen auf Anfrage ca. 350-450 €



Für Ihre Festivität backen wir Ihnen Torten und Kuchen und Kleingebäck nach Wunsch. Gerne machen wir Ihnen dazu Vorschläge und erstellen ein individuelles Angebot.



Preise zuzügl. 7% MwSt.

## Festliches Gebäck und Plätzchen:

### Petit Four

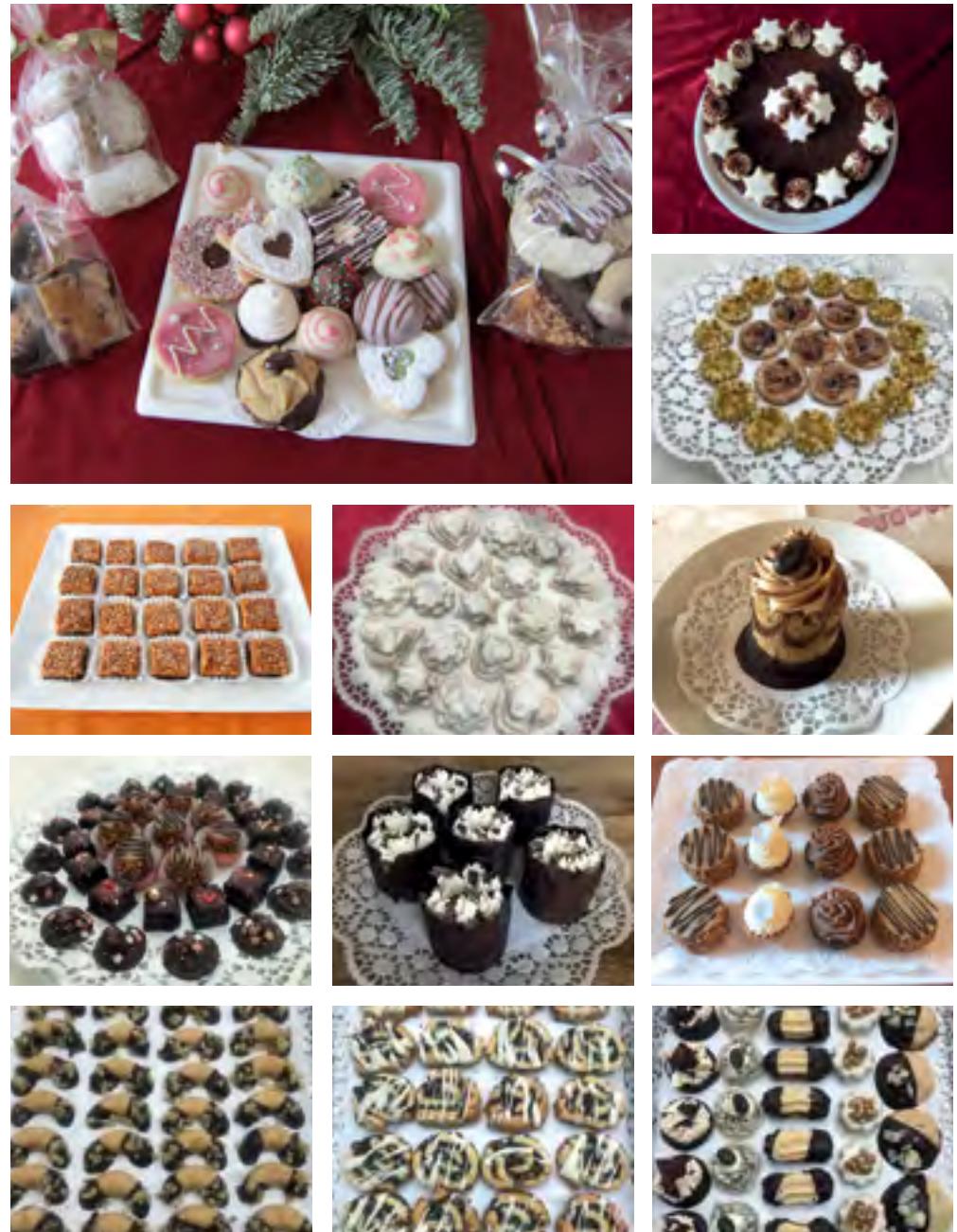
- verschieden auf Anfrage á. 2,50 € - 3,90 €

### Plätzchen (100 gr.)

- verschieden auf Anfrage á. 2,50 € - 3,90 €

### Stollen (100 gr.)

- Stollenkonfekt á. 2,90 €
- Dresdner Stollen mit Rosinen, Mandeln, Orangeat, Zitronat á. 2,50 €
- Butterstollen mit Rosinen und Gewürzen á. 2,50 €
- Früchtestollen mit Nüssen und kandierten Früchten á. 3,20 €



## Getränke

Gerne liefern wir Ihnen alkoholische und alkoholfreie Getränke für Ihr Fest oder Event.

### Alkoholfreie Getränke

- Kaffee, Kanne 1,0 l mit Milch und Zucker	á. 10,50 €
- Tee, Kanne 1,0 l mit verschied. Teesorten	á. 4,90 €
- Viva con Aqua laut oder leise 0,33 l	á. 2,20 €
- Wasser mit und ohne Kohlensäure 0,7 l	á. 3,90 €
- Fritz Fruchtschorle 0,33 l	á. 2,40 €
- Fritz Cola, Limo 0,33 l	á. 2,40 €
- Orangensaft, Karaffe 1,0 l	á. 6,00 €



### Alkoholische Getränke

- Weißwein, 0,75 l	á. 16,00 €
- Rosé 0,75	á. 18,00 €
- Rotwein 0,75	á. 16,00 €
- Sekt 0,7 l	á. 16,00 €
- Prosecco 0,7 l	á. 15,00 €



## Geschirr/Equipment

Für kleinere Gesellschaften liefern wir auch das Geschirr sowie Stehtische mit Hussen. Warm gehalten werden unsere Speisen für ihr Buffet in Chafing-Dishes mit Brennpasten.

- Kaffee- / Kuchengedeck mit Besteck	á. 1,50 €
- Teller, mittel	á. 0,40 €
- Teller, groß	á. 0,50 €
- Besteck	á. 0,40 €
- Gläser (Wasser-, Wein- oder Sektkläser)	á. 0,40 €
- Chafing-Dishes mit Brennpasten	á. 5,00 €
- Stehtisch, ø 80 cm	á. 20,00 €
- Stehtisch mit Husse	á. 25,00 €
- Buffettisch	á. 15,00 €
- Buffettisch mit Tischdecke	á. 25,00 €

## Service/Transport

Anlieferung bis 10 km	19,00 €
Abholung bis 10 km	19,00 €

Kosten Anlieferung und Abholung Geschirr / Equipment nach Angebot!

Kosten Aufbau Buffet nach Angebot!

Service-/Eventbetreuung pro Std. auf Anfrage!

Preise zuzügl. 7/19 % MwSt.