



RESTAURANT, EVENT & GRILL

Menükarte und

Auswahlkarte 2025

Gern können Sie auch nur unseren Catering- Service buchen.

Ob Präsentation, Firmenfeier oder Kick-off-Veranstaltung – wir liefern zu jedem Event das passende Buffet und besprechen gemeinsam mit Ihnen vorab, welche Speisen passend sind. Gern bereiten wir **(zum vereinbarten Menüpreis) ein** Probeessen für Sie vor, bei dem Sie unsere kulinarische Vielfalt ausprobieren und genießen können. Bei Bedarf sehen wir uns gemeinsam mit Ihnen die ausgewählte Location vorher an und prüfen die Gegebenheiten direkt vor Ort.

Für jedes Event das passende Menü.

Unser Cateringservice bietet Ihnen ein individuelles Buffet mit Speisen und Getränken, das mit Ihnen gemeinsam geplant und genau auf Ihr Event abgestimmt ist. Wir legen höchsten Wert auf die Zufriedenheit unserer Kunden, daher begleiten wir Sie von Anfang an und stellen Ihnen das Catering- so bereit, wie Sie es sich vorgestellt haben.

Reichhaltiges Angebot für eine vielfältige Auswahl.

Die Wahl der Speisen muss immer zum Anlass Ihres Firmenevents passen. Kalte Platten mit Häppchen oder besser ein Sternemenü, das vom Personal direkt am Tisch serviert wird? Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung, und lassen Sie sich vorab von uns beraten. Ob Fingerfood, asiatische Küche, Canapés oder ein außergewöhnliches 3-Gänge-Menü, wir beraten Sie gern bei der Auswahl des richtigen Buffets. Für kleinere Anlässe bieten wir Salate, Suppen oder kalte Speisen an. Neben den Standardgetränken bereiten wir auf Wunsch auch einen individuellen Empfang für Sie vor und mixen später am Abend extravagante Cocktails.

Übrigens: Als Komplettdienstleister können wir Ihr Event auch vollständig übernehmen. Wir kümmern uns um Ihre Wunsch Location, übernehmen die Dekoration, organisieren das Catering- und einen DJ, der garantiert für Stimmung sorgt. Lassen Sie sich unverbindlich ein Angebot erstellen.

Gerd Kochlik

Gerd Kochlik



Sonntagsbrunch Brunch Büffet

Kaffee in Kannen und
verschiedene Teesorten

Cerealien | Marmeladen
Cerealien | Cornflakes | hausgemachtes Bircher Müsli /Auswahl an Marmeladen | Nutella |
Erdnussbutter | Honig

Kalte Speisen
Vorspeisen und angemachte Salate / Salatbuffet mit verschiedenen Toppings
Käsespezialitäten | Wurst- und Schinkenspezialitäten Hausgemachte Kräuterbutter, Butter, Barbecue
Sauce | Dijon-Senf

Diverse Gebäcksorten
Schokoladenbrötchen | Plundergebäck | Buttercroissants frische Brötchen | Brot |

Aus der warmen Küche:
Rührei | Rostbratwürstchen | knuspriger Speck
Fleischhauptgang | Fischhauptgang | Vegetarischer Hauptgang
Saisonale Beilagen

Dessert

Panna Cotta mit Beerengrütze

Der Brunch Preis beträgt EUR 39,50 pro Person.

Kinder bis zu einem Alter von 3 Jahren werden von uns eingeladen.
Kinder zwischen einem Alter von 4 bis Zwölf Jahren zahlen EUR 2,50 pro Lebensjahr.

Für Allergiker halten wir auf Wunsch Informationen zu Allergenen und Intoleranzen bereit.



RESTAURANT, EVENT & GRILL

Gerd Kochlik Catering

Menü 1

Warm:

Gefüllte Hähnchenbrust mit Broccoli Kräuterjus & Buntes Gartengemüse
& Pariser Röstkartoffeln

Dessert in Minigläsern

Ein Dessert nach Wahl der Küche

wie z.b. Himbeere Creme mit Schmand verfeinert

oder

Rote Grütze mit Vanillesauce

oder

Limonen creme mit Grappa Früchten

oder

Profiterols (Windbeutel mit Schokocreme)

Verkaufspreis:

27,50 €

Menü 2 warm:

Rinder-geschnetzeltes in Burgundersauce & Gemüseauflauf unter der Käsekruste
& Hausgemachte Butterspätzle

Dessert in Minigläsern

Ein Dessert nach Wahl der Küche

(wie bei Menü 1)

Verkaufspreis:

28,50 €



RESTAURANT, EVENT & GRILL

Gerd Kochlik Catering

Menü 3

Warm:

Schweinebraten mit Dijon-Senfkruste mit Rosmarinjus &
Bunte Gemüseplatte der Saison &
Pikanter Gemüsekartoffelauflauf

Dessert in Minigläsern
Ein Dessert nach Wahl der Küche

(wie bei Menü 1)

Verkaufspreis:
26,50 €

Menü 4

Kleiner gemischter Salat

Pan. Putenschnitzel, Schweinefilet und
Kleine Rumpsteak

Bunte Gemüseplatte der Saison
Braten und Rahmsauce Spätzle und
Kroketten

Verkaufspreis:
32,50 €



RESTAURANT, EVENT & GRILL

Menü 5

Bunter Salatteller mit Kirschtomaten &
gerösteten Kernen

Warm:

Lachsfilet, auf der Haut gebraten, in Kräuterrahmsauce
& Nordische Gemüsepfanne
& Pariser Röstkartoffeln

Verkaufspreis:
32,50 €



RESTAURANT, EVENT & GRILL

Gerd Kochlik Catering

Private & Business Buffet

Vorspeisen:

Fischspezialitäten, bestehend aus wacholdergeräuchertem Forellenfilets aus heimischen Seen, pochiertem Norweger-Fjordlachs, fein garniert mit Forellenkaviar und gewürz- Lachs.

~ Melone mit Garnelen dazu Cocktailsauce, Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

~ Antipasti von gegrillten, marinierten Gemüsen mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons

~Strauchtomaten mit Baby-Mozzarella und Basilikum-Pesto

~ Serrano-Schinken an frischem Obst

~ Pollo Tonnato, dünn geschnittene Geflügelbrust mit Kapern-Thunfisch Sauce

~Mediterraner Salat mit Penne Rigate

Hauptgang warm:

Medaillons vom Schweinefilet, wahlweise auch vor Ort tranchiert (ab 50 Personen), mit einer Tomaten-Balsamico Sauce "Florentiner Art", dazu italienisches Pfannengemüse und überbackene Kartoffeln mit Zucchini und Champignons

~ Hähnchenschenkel in Tomaten-Knoblauch-Kräutersoße mit Lauchreis

Dessert:

~ Original Hamburger Rote Grütze mit einem Vanillesaucendeckel

Beilagen:

Brot, Brötchen, Baguette und Butter

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Verkaufspreis:

45,00 €

Gerd Kochlik Catering

Galabuffet

Vorspeisen:

- ~ Gemischte Salate der Saison mit Sauce Vinaigrette
- ~ Feta-Käse-Salat mit Paprika und frischem Lauch
- ~ Kleine Kartoffelpuffer mit Schmand und hausgebeiztem Lachs
 - ~ Fleischplatte mit Roastbeef, rosa gebraten
- ~ saftiges Kasseler und Kräuterschweinebraten, garniert mit feinem, eingelegtem Gartengemüse, dazu Remouladensauce
- ~ Grüner Spargel mit geschrotetem Pfeffer und Olivenöl
 - ~ Krabbensalat in Pesto-Rosso
 - ~ Bunte Oliven mit Paprika und Knoblauch
 - ~ Bärlauch-Kartoffelsalat

Hauptgang warm:

- Steaks von der Truthahnbrust in Tomaten-Balsamico Sauce mit Kapern, Sardellen und Oliven, dazu kleine gebackene Ofenkartoffeln
- ~ Fischroulade auf Riesling-Champignon Rahm, dazu getrüffelter Blattspinat und Jungkornreis

Dessert:

Panna Cotta

Beilagen:

- ~ Brot, Brötchen, Baguette und Butter

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Verkaufspreis:
45,00 €

Gerd Kochlik Catering

Frühlingsbuffet

Vorspeisen:

- ~ Salat von weißen Riesenbohnen in leichter Tomatensauce mit gebratenen Pilzen und Basilikum
- ~ Speck Carpaccio auf Rucola mit gehobeltem Parmesan und Zitrone arrangiert
 - ~ Geflügelcocktail mit Orangen und Bananen
 - ~ Schinken auf gebratenen Zucchini und Paprika
 - ~ Krautsalat mit Speck
- ~ Verschiedenes Fingerfood mit Rohkost der Saison und zweierlei Dips
 - ~ Marinierte Meeresfrüchte mit Tomaten-Salsa
 - ~ Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Schnittlauch

Hauptgang warm:

- ~ Hähnchenbrust, abgeschmeckt mit Zitronenpfeffer, Knoblauch und Artischocken, Papa Patatas – Minikartoffeln mit Mocho
- ~ Frisches pochiertes Lachsfilet auf Blattspinat, dazu kleine Röstkartoffeln

Dessert:

Brownie-Tiramisu

Beilagen:

- ~ Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Verkaufspreis:

48,00 €

Gerd Kochlik Catering

Rustikales Buffet

Vorspeisen:

- ~ Raffinierter Nudelsalat mit Fleischwurst
- ~ Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
 - ~ Gurkensalat in Dill-Joghurtsauce
- ~ Frischer Tomatensalat mit Gartenkräutern und Zwiebelringen
 - ~ Hausgemachte Frikadellen
- ~ Bayrisches Sauerfleisch vom Schweinenacken
 - ~ Heurigensalat
- ~ Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Schnittlauch, Paprika und Radieschen
 - ~ Feiner Tafelspitz an Gartendressing mit frischem Meerrettich

Hauptgang warm:

- ~ Herzhafte gegrillte Schweinshaxe mit Dunkelbiersauce dazu Sauerkraut und Semmelknödel
- ~ Hähnchenkeulen mit Sommergemüse und Petersilienkartoffeln

Dessert:

- ~ Kaiserschmarrn mit Kompott
- ~ frischer, hausgemachter Obstsalat mit Vanillesauce

Käseauswahl und Beilagen:

- ~ Internationale Käseauswahl, reichhaltig garniert
- ~ verschiedenen Sorten Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Verkaufspreis:

49,50 €

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Gerd Kochlik Catering

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen:

- ~ Salat aus Bulgur, Peperoni und Minze
- ~ Gemüseterrine mit Broccoli und Karotten
- ~ Herzhafte Vollkornbratlinge auf süß-saurem Linsengemüse
 - ~ Römisch gefüllte Tomaten
- ~ Original spanischer Bauernsalat mit Ziegenkäse und Wildkräutern
 - ~ Hausgemachter pikanter Nudelsalat
- ~ Queso „Pur Ovella“- eingelegter Schafskäse mit Kräutern und Pfeffer
- ~ Rote Beete Salat mit Joghurt, Kräutern, Zitrone und Knoblauch

Warme Speisen:

- ~ Kartoffelauflauf in Kräutersauce
- ~ Falafel auf französischem Gemüseragout und Wildreismischung

Dessert:

- ~ Panna cotta im Dialog mit frischen Waldbeeren

Käseauswahl und Beilagen:

- ~ Internationale Käseauswahl, reichhaltig garniert
- ~ verschiedenen Sorten Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Verkaufspreis:

48,00 €

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Gerd Kochlik Catering

Internationales Buffet

Vorspeisen:

- Syrisches Huhn mit Bulgur und Aprikosen
- ~ Tranchen von der Poularden Brust mit Walnuss-Sauce
- ~ Orientalische Falafel mit Joghurtsauce
- ~ Spanische Wurst- und Schinkenspezialitäten
- ~ Marokkanischer Salat aus Blattsalaten mit Möhren, Datteln und Pampelmuse
- ~ Ägyptischer Reissalat mit roten Linsen
- ~ Gefüllte Weinblätter mit Reis, Korinthen, Walnüssen und Zitrone
- ~ Chorizo mit schwarzen Kräuteroliven und Bärlauch Pesto

Hauptgang warm:

- Truthahnsteak in Marsala Sauce mit Blattspinat und Pinienkernen, dazu Penne all`arrabiata
- ~ Lachslasagne in einer leichten "Toskanischen Tomatensauce"

Dessert:

- Joghurtcrème mit exotischen Früchten
- ~ Crème Catalana

Käseauswahl und Beilagen:

- Internationale Käseauswahl, reichhaltig garniert
- ~ Gemischter Brotkorb mit Fladenbrot, Butter, Kichererbsen Paste und Schafskäsecreme

Verkaufspreis:

49,00 €

Gerd Kochlik Catering

**Buffet Live-Cooking
ab 60 Pers.**

“Sommernacht”:

Zu Beginn starten wir mit unserem sommerlichem Fingerfood Buffet

Warme Currywurst mit Sauce im Shotglas

~ Apfel-Lauch Quiche, vegetarisch, mit roten Zwiebeln

~ Yakitori Hähnchenspieß

~ Papaya Karotten Süsschen im Shotglas

Kurz darauf eröffnen unsere Live-Cooking-Stationen, an denen unsere Köche vor Ort die Speisen zubereiten.

~ Wok-Station, wahlweise und kombinierbar mit Gemüse, Scampi, Rind oder Geflügel sowie diversen Saucen und Reis

~ Angus-Beef-Chili mit warmen Nachos und Cheddar Sauce

~ zeitgleich wird das große Buffet für alle eröffnet.

Knuspriger Spanferkelbraten

Dazu servieren wir diverse Beilagen: Hörnchen Nudeln mit Käse überbacken ~ Salzkartoffeln ~ Sommerliches Gemüse und frische Salate der Saison

Dessert-Stationen:

Frisch zubereitete Waffeln,

wahlweise mit Zimt und Zucker, Apfelmus und Nutella

~ Zwei sommerliche Sorten Eis in der Waffel

Verkaufspreis:

65,00 €

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Das Buffet Europa

Kalt:

- Kleine Pumpnickel Taler mit Tatar von Matjes und Lachs, dazu eine Crème von Preiselbeeren und Sauerrahm
- ~ Medaillons vom Schweinefilet auf einem Salat von Orangen, Weißkohl und gebratenen Speckwürfeln
 - ~ Garnelensalat im Mini glas
 - ~ Schaustück vom pochierten Ostseelachs mit fangfrischen Räucherfisch Spezialitäten
 - ~ Spanischer Serranoschinken auf einem pikanten Salat von der Honig Melone
 - ~ Kleine Tapas Auswahl von der Tageskarte, frisch aus der Küche
 - ~ Pastrami vom Rinderrücken auf Kichererbsen-Humus
 - ~ Salat vom geschmorten Hähnchen in Sherry Marinade mit getrockneten Feigen
 - ~ Filet von der roten Meerbarbe auf Zitronen-Rosamarin-Schaum
 - ~ Gebratene Auberginentaler mit einem Tomaten Ragout
 - ~ Aufgeschnittener Schweinerücken an einer Salsa Verde

Warm:

- Frisch aus dem Wok vom Koch am Buffett serviert:
- Garnelen mit Karotten, Paprika, einem Hauch Knoblauch und Kirschtomaten in legierter Sahne
 - ~ Steaks vom Angusrind mit Pilzen und Kräutern in Rotwein geschmort, dazu buntes Pfannengemüse der Saison mit frischen Gartenkräutern, Kartoffelauflauf unter der Käsekruste

Dessert:

- Weißes Schokomousse mit einem Pflaumen-Portweinkompott marmoriert
 - ~ Schaum von Kokosnuss und Mango auf einem Kiwi-Spiegel
- ~ Mediterrane Käseauswahl mit Trauben und Früchten Brotauswahl & passende Dips

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Verkaufspreis:

65,00 €

Gerd Kochlik Catering

Das Buffet Exklusiv „Show Fish“

FrISCHE Vorspeisen aus dem Meer Am Buffet serviert:

Ein geräucherter, ca. 1 m großer Salzwasserfisch, ca. 15-20 kg, z. B. Mai-Mai-, Schwert-, Thun-, oder Segelfisch, ist nicht nur Eye Catcher auf dem Buffet, sondern kann auch von Ihren beeindruckten Gästen verspeist werden – die Auswahl des Fisches richtet sich dabei nach Saison und Verfügbarkeit und dem Fangglück des Fischers.

Riesengarnelen mit Mango

~ Heilbutt-Carpaccio mit Preiselbeeren-Sahne

~ Garnelensalat im Mini glas

~ Passende Dips

Vorspeisen:

- ~ frisch vom Land: Hauchdünn geschnittener Wildschinken mit Zwiebelmarmelade
 - ~ Serranoschinken mit pikantem Melonensalat
- ~ Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Gartenfrüchten der Saison
 - ~ Gänseleber mit Mango und Trüffel
 - ~ Förster Terrine vom Spanferkel mit Sauce Cumberland
- ~ Bunte Gartenfrüchte der Saison in milder Balsamico-Marinade
 - ~ Entenbrust mit Preiselbeer Schaum
 - ~ Tranchen vom Tafelspitz auf Meerrettich Crème
- ~ Wildkräutersalat mit verschiedenen Saucen und Himbeerdressing

Verkaufspreis:
auf Anfrage!

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Gerd Kochlik Catering

Warm (Frisch aus dem Wok vom Koch serviert)

- ~ Garnelen mit Karotten, Paprika, einem Hauch Knoblauch und Kirchtomaten in legierter Sahne
- ~ Rindfleischstreifen, asiatisches Gemüse und frischer Ingwer mit Sojasauce

Dazu aus dem Chafing Dish:

- ~ französisches Gemüseragout, Rosmarin Kartoffeln
- ~ vegetarischer Gemüse-Kartoffelauflauf
- ~ Basmati-Reis

Dessert:

- ~ Weißes und braunes Schokoladenmousse im Glas serviert
 - ~ Vanillecrème mit gelierten Waldbeeren
 - ~ Limonen Creme mit Kirschen
 - ~ Crème Brûlée
-
- ~ Käse und Brot Große Käseauswahl, mit Früchten garniert
 - ~ Variation von Baguette und Brötchen, Brot und Butter

Verkaufspreis
55,00 €



RESTAURANT, EVENT & GRILL

Gerd Kochlik Catering

BBQ-Buffets BBQ Party 1:

Diverses „Grillgut“ im Brötchen:

- ~Marinierte Schweinenacken
 - und Putensteaks
- ~ Verschiedene Würste: Rostbratwurst, Schinkenwurst
 - ~ Grillkäse
 - ~ Senf und Ketchup
 -
 - Verkaufspreis:
 - 21,50 €

Gerd Kochlik Catering

BBQ-Party 2

- : Marinierte Schweinenacken- und Putensteaks
- ~ Verschiedene Würste: Rostbratwurst, Schinkenwurst
- ~ Forelle in Alufolie mit frischen Kräutern, Lachsfilets
- ~ Gegrillte Zucchini, Riesenchampignonköpfe
- ~ Backkartoffel mit Sour Cream, Kleine Pellkartoffeln mit Dip
- ~ Verschiedene Kartoffelsalate (mit Essig und Öl, mit Mayonnaise und Ei)
- ~ Krautsalat, Coleslaw Salat, frische Salate mit Joghurt und Balsamico-Essig Dressing
- ~ Tomatenwürfel; Gurken Sticks ~ Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Fladenbrot

Verkaufspreis:

39,00 €

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Gerd Kochlik Catering

BBQ American Summer Buffet

Vorspeisen:

- Catfishfilet nach Colorado Art mariniert und im Holzofen gegart
 - ~ Garnelen in Mango à la Wapiti
 - ~ Flagstaff Meat frisch aus dem Ofen
 - ~ Turkey Grand Canyon Style mit BBQ-Dip
 - ~ Salat von Kaktusfeige wie aus dem Death Valley
 - ~ Salat von der Lake-Mead-Barbe mit frischen Gartenfrüchten
 - ~ Coleslaw Salat frisch aus dem Fass
 - ~ Nevada Salat von Mais, Paprika und Pfirsich
 - ~ Utah Hand Made Meatballs
 - ~ Brotkorb
 - ~ Dips

Hauptgänge:

American-Burger
Spare Ribs & BBQ Pulled-Pork

- Chicken Wings aus Albuquerque, sweet and hot auf Mojave Bohnenpfanne
- ~ Maiskolben sweet and soft
 - ~ Süßkartoffeln Louisiana Style
 - ~ Gemüse
 - ~ Kartoffelwedges Indian Style

Desserts:

- Pancake mit diversen Zutaten
~ Grapefruitcrème mit Ingwer und Minze

Verkaufspreis:

54,00 €

Gerd Kochlik Catering

BBQ Exklusiv:

- ~Marinierter Schweinenacken
 - ~ Lammkoteletts
 - ~ Zarte Rindersteaks
 - ~ Marinierte Putenmedaillons
 - ~ Scampi spieße
 - ~ Frisches mariniertes Lachsfilet
 - ~ Grillbratwurst, Schinkenwurst
 - ~ Schafskäse mit Kräutern, Knoblauch und Peperoni mariniert
 - ~Saucen und Dips:
Tsatsiki, Barbecue-Sauce, Sauce süß-sauer, Curryketchup, Senf, Kräuterbutter
Salate und Beilagen
 - ~Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquarkdip
 - ~ Ge grillte Maiskolben und hausgemachter Kartoffelsalat
 - ~ Frische Mango mit Mozzarella, Zitronengras und Macadamia Nüssen
 - ~ Italienischer Thunfischsalat mit Tomaten, Paprika, Eiern und Oliven
 - ~ Pasta Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Oliven und Pesto
 - ~ Frischer Karotten-Sellerie Salat
 - ~ Antipasti mit marinierten Paprika, Auberginen, Champignons und Zucchini
 - ~ Blattsalat der Saison mit zweierlei Dressing nach Wahl
 - ~ Gemischtes Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten. Garniert mit Trauben und Radieschen
 - ~Knoblauchbaguette und gemischte Partybrötchen
- . Dessert:**
- ~Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
 - ~ Limettencrème

Verkaufspreis:

RESTAURANT, EVENT & GRILL
59,00 €

Gerd Kochlik Catering

BBQ Exklusiv

„Table and Grill Buffet“

Kalt:

Als Table-Buffer auf den Gästetischen eingedeckt, alles angerichtet in kleinen Schalen und Gläschen:

Bunte Antipasti Auswahl:

- Zucchini, Paprika rot & gelb, Balsamico Champignons
 - ~ Sylter Nordseekrabbensalat in Gurken-Dillmarinade
 - ~ Aprikose im Speckmantel auf roter Zwiebelkonfitüre
 - ~ Minimozzarella mit Bresaola und edlen Kräutern am Spieß
 - ~ Zartweizen Quinoa Salat mit frischen Gartenkräutern & Minze
 - ~ Kartoffelsalat mit Minifrikadelle
 - ~ Riesengarnele am Spieß auf Minzbulgur
 - ~ Brotauswahl und Butter
- sowie verschiedene Dips, Olivenöl und Meersalz

Vom Buffet / Grill:

- Entrecote vom Angusrind mit Kräuter-Jus
- ~ Gegrilltes Wildsteak mit Kräuterbutter
- ~ Medaillons vom Schweinefilet in Rotweinsteinmarinade
- ~ Ostseelachs mit Limetten und Kräutern vom Grill
- ~ Riesengarnelen aus der Pfanne mit Mediterranem Gemüse
- ~ Poularde bunt gefüllt vom Grill
- ~ Kräuter Schafkäse mit getrockneten Tomaten im Aromapack
- ~ Pariser Kartoffel- Gemüsegratin
- ~ Buntes Grillgemüse aus dem Rechaud
- ~ Miniröstkartoffeln mit Kräuterquark

Dessert:

- Crème Brûlée von der Tonkabohne
 - ~ Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
 - ~ Mascarponecrème mit Blaubeerkompott
- ~ Gereifte Käsesorten vom Brett mit Früchten und Brot

Verkaufspreis:

69,00 €

Gerd Kochlik Catering

Menüs (ab 30 Personen)

Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen. Wählen Sie zwischen drei, vier oder fünf Gängen.

Zur Wahl stehen:

1 Gang Vorspeise:

Badischer Räucherfischsteller mit dreierlei Fischvariationen und Meerrettichschaum an Salatbouquet

Geräucherte Entenbrust mit Birnen Preiselbeerconfit und Salatröschen

gefüllte Hähnchenroulade mit Broccoli und Salatherzen oder Gemüseterrine an Kräutersauce mit

Feldsalat und Himbeerdressing

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot und Butter

Verkaufspreis: 17,50 €

2 Gang Suppen:

Hochzeitssuppe

Badische Kartoffelsuppe

Kürbis-Ingwer Suppe (vegetarisch)

Hamburger Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben und Schnittlauch

Grüne Spargelsuppe mit Riesengarnelen

Sylter Krebsrahmsuppe

Hamburger Aalsuppe süß-sauer mit Backobst und Aal

Rahmsuppe von Zuckerschoten mit Klößchen und Croûtons

Essenz von Waldpilzen mit bunter Einlage

Weißer Tomatenschaumsuppe

Weitere Suppen auf Anfrage

Zu allen Suppen servieren wir Brot und Butter

Verkaufspreis:

8,50 €

(Auch für Buffets zusätzlich buchbar)

Gerd Kochlik Catering

3. Gang Zwischengang:

Pochierter Bachsaibling mit lauwarmem Kartoffel Gurkensalat
Pastete vom Wild mit Kirschconfit und Salat Bouquet
Timbale vom Marktgemüse mit Frankfurter Grüner Sauce (vegetarisch)
Seeteufelmedaillons an Zitronengras und zweierlei Paprikaragout
Involtini vom Kalb auf pikantem Linsengemüse
Limonen Risotto mit Pastinaken Chips und gegrillter Riesengarnele

Verkaufspreis:

19,50 €

4 Gang Hauptgang:

- Rosa Rinderfilet oder vegetarische Gemüsetimbale der Saison, mit Rosmarinjus, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin
- * Entenbrust rosa gebraten oder vegetarische Gemüse Timbale der Saison, mit Kastanienhonig glasiertes Spitzkohlgemüse und Pariser Röstkartoffeln
- + Hamburger Pannfisch vom Zander und Lachs oder vegetarische Gemüse Timbale der Saison, mit körniger Senfsauce und Pariser Röstkartoffeln
- +Perlhuhn Brust gefüllt mit einer Morchel Farce oder vegetarische Gemüse Timbale der Saison, an Pfannengemüse und Polenta schnitte
- Tranche von der Maispouardenbrust oder vegetarisches Gemüse Timbale der Saison, mit buntem Pfannengemüse der Saison und Pariser Röstkartoffeln

Verkaufspreis Fleischgericht

36,50 €

Verkaufspreis Vegetarisches Gericht

28,00 €

RESTAURANT EVENT & GRILL

5 Gang Desserts:

- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne
 - Panna Cotta mit Himbeermark
- Mariniertes Obstsalat der Saison mit Schokozigarre
- Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade mit Kirschen
- Tiramisu mit Biskuit und Weinbrand unter der Kakaohaube
 - Joghurt Pfirsichmousse mit exotischen Früchten
 - Portweinemousse mit buntem Melonensalat

8,50 €

Gerd Kochlik Catering

Fingerfood Stellen Sie Ihr Fingerfood nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir empfehlen folgende Mengen:

Mindestbestellung 25 pro Stück

Zum Sektempfang: 3 – 4 Stück pro Person,

Als Zwischenmahlzeit: 5 – 8 Stück pro Person

, statt eines Buffets oder Menüs: 12 Stück pro Person

Laugengebäck bzw. Mini-Brezel ohne Füllung 2,50 €

Laugengebäck mit Butterfüllung 3,00 €

California Rolls "Sushi Style", am Spieß im Glas 5,00 €

Mit Käse gefüllte Auberginenröllchen vom Grill 3,50 €

Spieß von Kirschtomaten & Mozzarella im Glas 3,00 €

Gemüsetatar auf Kartoffelröstis mit Gartenkräutern 4,50 €

Veggie Tacos, gefüllt mit Rohkostsalat und Sourcream 4,50 €

Hähnchenbrustspieß, gefüllt mit Süßkartoffel und süß-saurer Sauce 4,50 €

Yakitori-Hähnchenspieß 3,90 €

Nürnberger Rostbratwurst, 25 gr.2 St. auf Kraut 5,50 €

2 Datteln im Speckmantel am Spieß 3,00 €

Party-Frikadellen am Spieß 3,00 €

Garnelenspieß mit Lemon Gras 5,50 €

Wraps gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln, Gemüsepaprika und Rinderhack 4,90 €

Wraps gefüllt mit Lachs, Salat und Dill Dip € 4,90 €

Wraps gefüllt mit Putenbrust, Kräutermarinade und Salat € 4,90 €

Kartoffelsalat mit Mini-Frikadelle und Senftopping im Shotglas 2,90 €

Sylter Nordsee Krabbensalat mit kleinen Gurkenstücken im Shotglas 5,90 €

Muttis "Birnen,

Bohnen und Speck", im Shotglas 6,50 €

Feine Hähnchenspieße im Pflaumendip auf Wintersprossen 4,50 €

Winterschmalz Schnitten mit frischem Schnittlauch, Äpfeln,

einem Hauch Chili und Zimt. 3,50 €

Apfel-Lauch Soufflé, vegetarisch, mit roten Zwiebeln 3,50 €

Vegetarisches Kürbis-Orangen Süsschen im Shotglas 3,50 €

Exotischer Fruchtspieß der Saison 4,00 €

Gerd Kochlik Catering

Street Food / Mitternachtssnack:

Beschreibung Preis pro Stück*

Currywurst mit hausgemachter Soße 6,50 €

Hamburger 6,50 €

Cheeseburger 6,50 €

Fischbrötchen wahlweise mit Lachs, Matjes oder Hering 5,50 €

Hotdog 5,50 €

Live Cooking: „Pimpen“ Sie Ihr Buffet mit Live-Cooking auf und lassen Sie sich vom Koch verwöhnen

Waffeln – süß oder herzhaft

Waffeln

– süß oder herzhaft direkt am Buffet zubereitet

Süß oder herzhaft belegt mit Puderzucker, Apfelmus, Marmelade, Nutella oder herzhaft mit Schinken, Salami oder Käse 7,90 €

Wok: Frisch aus dem Wok vom Koch serviert:(Catering)

Rindfleischstreifen mit frischem Ingwer, Sojasauce und asiatischem Gemüse und Garnelen mit gelben Karotten, Paprika, einem Hauch Knoblauch und Kirschtomaten in legierter Sahne

8,20 € Pers.

+350,00 €

Show Fish:

Ein ca. 1 m großer, 15-20 kg schwerer Show Fish,

z. B. Mai-Mai-, Schwert-, Thun-, oder Segelfisch, ist nicht nur der Eyecatcher auf dem Buffet, sondern kann auch von Ihren beeindruckten Gästen verspeist werden – die Auswahl des Fisches richtet sich dabei nach Saison und Verfügbarkeit und dem Fangglück des Fischers.

Tagespreis + Zubereitung pro Pers.

Desserts:

Beschreibung Preis pro Stück

Blechkuchen: Diverse Sorten: z. B. Butterkuchen, Apfel-, Kirsch-, Rhabarberkuchen nach Saison
4,20 €
Hochzeitstorte in Herzform: Belegt mit Früchten der Saison; z.B. mit Erdbeeren, Himbeeren oder
Blaubeeren 6,90 €

Candybar:

Der Trend aus den USA:
Diverse Süßigkeiten in Gläsern dekoriert
4,50 € / Pers. + 135,- €

Schokoladenfontäne: 40 cm Höhe, wahlweise mit dunklen oder hellen Schokoladen und
diversen Früchten 7,50 € / Pers. + 150,- €

Fremdtorte oder Kuchen: Nur nach HHCP-Richtlinien gestattet.

Tellergeld
Preis pro Pers. und Gebrauch
2,50 €

Hochzeitstorten: Ausführungen nach Kundenwunsch,
Preis nach Absprache 7,50 € bis 12,- €

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Gerd Kochlik Catering

Gern können Sie auch nur unseren Partyservice mit Catering buchen. Ob Präsentation, Firmenfeier oder Kick-off-Veranstaltung – wir liefern zu jedem Event das passende Buffet und besprechen gemeinsam mit Ihnen vorab, welche Speisen passend sind. Gern bereiten wir ein Probeessen für Sie vor, bei dem Sie unsere kulinarische Vielfältigkeit ausprobieren und genießen können. Bei Bedarf sehen wir uns gemeinsam mit Ihnen die ausgewählte Location vorher an und prüfen die Gegebenheiten direkt vor Ort.

Für jedes Event das passende Menü

Unser Partyservice bietet Ihnen ein individuelles Buffet mit Speisen und Getränken, das mit Ihnen gemeinsam geplant und genau auf Ihr Event abgestimmt ist. Wir legen höchsten Wert auf die Zufriedenheit unserer Kunden, daher begleiten wir Sie von Anfang an und stellen Ihnen das Catering so bereit, wie Sie es sich vorgestellt haben.

Reichhaltiges Angebot für eine vielfältige Auswahl

Die Wahl der Speisen muss immer zum Anlass Ihres Firmenevents passen. Kalte Platten mit Häppchen oder besser ein Sternemenü, das vom Personal direkt am Tisch serviert wird? Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung, und lassen Sie sich vorab von uns beraten. Ob Fingerfood, asiatische Küche, Canapés oder ein außergewöhnliches 3-Gänge-Menü, wir beraten Sie gern bei der Auswahl des richtigen Buffets. Für kleinere Anlässe bieten wir Salate, Suppen oder kalte Speisen an. Neben den Standardgetränken bereiten wir auf Wunsch auch einen individuellen Empfang für Sie vor und mixen später am Abend extravagante Cocktails.

Übrigens: Als Komplett Dienstleister können wir Ihr Event auch vollständig übernehmen. Wir kümmern uns um Ihre Wunsch Location, übernehmen die Dekoration, organisieren das Catering und einen DJ, der garantiert für Stimmung sorgt. Lassen Sie sich ganz unverbindlich ein Angebot erstellen

Überraschen Sie Ihre Gäste mit kulinarischen Extras Auch bei den Speisen und Getränken bieten wir Upgrades an. Vom Fingerfood über Blechkuchen bis zu Crêpes oder Laugengebäck bieten wir köstliche Highlights, die Ihre Gäste garantiert nicht erwarten. Kaffeespezialitäten wie Cappuccino, Espresso und Latte Macchiato oder für den späteren Abend eine Caipirinha-Bar runden die kulinarischen Gaumenfreuden ab.

Gerd Kochlik Catering

Die Extraportion Stil und Gemütlichkeit Auch im Bereich Dekoration & Branding können Sie sich voll und ganz auf uns verlassen. So lassen sich Stühle mit festlichen Stuhl Hussen stilvoll verkleiden. Stoffservietten und Platzteller bringen die richtige Note Eleganz auf den Tisch. Und mit Namenschildern oder Platzkarten, die wir nach Ihren Vorgaben bedrucken, findet jeder Gast schnell zu seinem Platz.

Ideen für Ihr nächstes Sommerfest hier finden Sie einige Vorschläge für sommerliche Firmenfeiern in Bretten und Umgebung. Für alle unsere Angebote gilt:

Sie brauchen sich um nichts zu kümmern.

Im Pauschalpreis enthalten ist alles, was Sie für ein unvergessliches Firmenevent benötigen: • Sommerliches Buffet, zum Beispiel das BBQ American Summer

• Große Getränkeauswahl von „A“ wie Aperol-Sprizz bis „Z“ wie Zitronenscheibe für ColaRum

• Großartige Beats vom DJ • 8 Std. feiern ohne Limit

Wenn Ihnen das allein noch nicht ausreicht und Sie Ihr Sommerfest mehr aufpeppen möchten, senden wir Ihnen gern weitere Vorschläge für Rahmenprogramme für große und kleine Gäste zu.



RESTAURANT, EVENT & GRILL

Waffeln – süß oder herzhaft

Waffeln – süß oder herzhaft direkt am Buffet zubereitet

Frisch gebackene und duftende Waffeln, entweder mit einer Mütze Puderzucker, Apfelmus, Marmelade, Nutella oder herzhaft mit Schinken, Salami oder Käse gefüllt, sind etwas Besonderes für Ihre Feier. Sie erhalten Ihre Waffeln frisch zubereitet direkt von unserem Chefkoch. Entweder ca. zwei Stunden nach dem Buffet als leckere Zugabe oder als Mitternachtssnack um 24:00 Uhr.

• 7,90 € pro Person

Currywurst um Mitternacht

Das ist Kult!

Eine Originalcurrywurst um Mitternacht. Mit heißer Currysoße nach Hausrezept und einem Stück Brot oder Brötchen

Hinweis zu den Preisen:

Mindestbestellmenge 25 Stück

• 6,90 € pro Person

Fingerfood Zum Sektempfang oder als kleinen Snack zwischendurch empfehlen wir pro Person 3-4 Stücke. Zum Beispiel:

Yakitori Hähnchenspieß,
Nürnberger Rostbratwurst auf Kraut,
Party-Frikadellen, Spieß von Kirschtomaten & Mozzarella,
Hamburger Rote Grütze

oder Mini-Cakes: Mix, Apfel, Pflaume u. Käse-Rosinen Streusel

Gern senden wir Ihnen weitere Vorschläge zu.

Hinweis zu den Preisen:

Preise variieren zwischen € 3,50 € bis 5,50 € pro Stück

RESTAURANT EVENT & GRILL

Fischbrötchen Spezialität:

Frisch zubereitete

Fischbrötchen wahlweise mit Matjes, Hering oder Lachs belegt.

Hinweis zu den Preisen:

Mindestmenge: 40 Stück

• 5,50 € pro Person

Frisches Laugengebäck frisch aus dem Ofen:

Ohne Füllung = 2,50 Euro/Stück,

mit Butter gespritzt = 3,00 Euro/Stück,

mit Schinkenfüllung = 3,50 Euro/Stück,

mit hausgebeitztem Lachs = 4,50 Euro/ Stück

Hamburger oder Cheeseburger

Für den "kleinen Hunger" zwischendurch:

Wahlweise Hamburger oder Cheeseburger. Auch gern um Mitternacht.

Hinweis zu den Preisen:

Mindestbestellmenge 40 Stück • 6,50 € pro Person

Hot Dogs

Die dänische Herausforderung mit drei verschiedenen Soßen, Gurke und Röstzwiebeln.

Hinweis zu den Preisen: Mindestbestellmenge 40 Stück • 5,50 € pro Person

Kuchen zum Sektempfang

Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen verschiedene Butterkuchen/ Blechkuchen zum Sektempfang

Wir kalkulieren 2 Stückchen pro Person.

Zur Wahl stehen Butterkuchen mit Guss oder Zucker, mit Füllung

Vanille, Creme, Apfel, Kirsche oder Rhabarber-Kuchen auch als „Flying Buffet“ möglich

. • 4,20 Euro pro Person

Live Cooking Station – WOK-Station (Catering)

mit einem zusätzlichen Koch, welcher zwei Stunden vor Ort live diverse Gemüsesorten, Rindfleisch und Garnelen frisch für Sie zubereitet.

Hinweis zu den Preisen:

€ 350,- pauschal + € 9,50 pro Pers.

Peanuts & Sticks Etwas zum Knabbern?

Salzstangen, Wasabi- und Erdnüsse servieren wir nach der Hauptspeise.

• 1,80 € pro Person

Unser Schokobrunnen

Die Überraschung nach dem Essen!

Zwei Brunnen mit flüssiger verschiedener Schokolade
(zur Wahl stehen weiße Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter)

. Früchte nach saisonaler Verfügbarkeit

, z.B.: Erdbeeren, Banane, Ananas, Apfel, Melone, Weintrauben, sowie Marshmallows.

Hinweis zu den Preisen:

€ 145,00 € pauschal + € 5,50 pro Person

Suppen

Suppe als Buffet oder gedeckte Vorspeise - am Tisch serviert.

z. B.: - Hochzeitssuppe

- Kartoffelsuppe mit Wiener
- - Kürbis-Ingwer Suppe (vegetarisch)
- - Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben und Schnittlauch
- - Grüne Spargelsuppe mit Riesengarnelen
- - Sylter Krebsrahmsuppe mit Brötchen
- - Hamburger Aalsuppe süß-sauer mit Backobst und Aal
- - Rahmsuppe von Zuckerschoten mit Klößchen und Croûtons
- - Essenz von Waldpilzen mit bunter Einlage (vegetarisch)
- - Weiße Tomatenschaumsuppe (vegetarisch)
- Weitere Suppen auf Anfrage.
- Zu allen Suppen servieren wir Brot und Butter
-
- • 8,50 Euro pro Person

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Unser Frühstücksbuffet

Kaffee in der Kanne
Tee und Schokolade
1 Glas Orangensaft oder Apfelsaft
1 Glas Sekt oder Sekt -Orange

Brot- und Brötchenauswahl, Croissants und Laugengebäck

Butter und Pflanzenaufstrich

Verschiedene Marmeladen, Honig, Nutella

Frühstückscerealien mit Milch

Naturjoghurt, Kräuterquark

Wurst- und Schinkenauswahl, Salami

Schnittkäse und Käseauswahl vom Brett
Hausgebeizter Lachs

Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich

WARM VOM BUFFET

Rührei Natur, Rührei mit Schinken

Gekochte Eier

Spiegeleier

€ 24,50 pro Person

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Kaffepezialitäten wie Cappuccino, Latte Macciato, Kaffee mit Sahne

1,50 € Aufpreis pro Getränk

Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Preise für Geschirr und Service
bei Catering.

Speiseteller, Salatteller, Suppenteller, Kuchenteller, Kaffeegeschirr, Besteck, Suppenlöffel,
Kaffeelöffel, Kuchengabel, Vorlegebesteck.

Für Miete & Reinigung pro Teil	0,40 € zzgl. MwSt.
Chafing- Dish inkl. Brennpaste	16,50 € zzgl. MwSt.
Biertischgarnitur	15,00 € zzgl. MwSt.
Grill, inkl. Reinigung	65,00 € zzgl. MwSt.

Personal:

Servicefachkraft pro Stunde	34,50 € zzgl. MwSt.
Serviceleiter pro Stunde	38,50 € zzgl. MwSt.
Koch pro Stunde	36,50 € zzgl. MwSt.
Küchenhelfer pro Stunde	29,50 € zzgl. MwSt.
Küchenchefvertretung pro Std.	55,00 € zzgl. MwSt.

Die Angegebenen Preise sind netto Preise zzgl. MwSt.

Außerhalb von Kürnbach gilt eine Kilometerpauschale von 0,70 € pro gefahrene Kilometer
plus einem Stundensatz von 34,50 je Servicekraft ab Lade Ort.

Die Preisliste ist gültig ab 01.01.2024,
alle vorherigen Preislisten verlieren somit Ihre Gültigkeit.

Gerd Kochlik

Gerd Kochlik

Alles in einem Paket

Möchten Sie vor Ihrer Firmenveranstaltung so wenig Organisationsaufwand wie möglich haben? Dann empfehlen wir Ihnen unsere praktischen Tagungspauschalen: Sie enthalten, Raummiete, beste Verpflegung und moderne Tagungstechnik für einen günstigen Komplettpreis.

Sollten Sie weitere Leistungen benötigen, oder spezielle Wünsche haben, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Gerne erstellen wir auch eine Individuelle Tagungspauschale ganz nach Ihren Wünschen.

Tagungspauschale 1

Nutzen Sie unseren Tagungsraum inkl. Standardtechnik (W-LAN, 1 Leinwand, 1 Pinnwand, 1 Flipchart) den ganzen Tag.

Die Pauschale beinhaltet zwei Kaffeepausen mit Gebäck/Kuchen und ein gemeinsames Mittagessen.

Preis pro Person: 65,00 EUR (ab 10 Personen)

Tagungspauschale 2

Nutzen Sie unseren Tagungsraum inkl. Standardtechnik (W-LAN, 1 Leinwand, 1 Pinnwand, 1 Flipchart) den ganzen Tag.

Die Pauschale beinhaltet neben zwei Kaffeepausen mit Gebäck/Kuchen ein gemeinsames Mittagessen sowie Abendessen.

Preis pro Person: 89,00 EUR (ab 10 Personen)

Halbtagespauschale

Nutzen Sie vormittags unsere Tagungsraum inkl. Standardtechnik (W-LAN, 1 Leinwand, 2 Pinnwände, 1 Flipchart) und gönnen Sie sich eine Kaffeepause mit Gebäck. Ein gemeinsames Mittagessen rundet Ihre Tagung kulinarisch ab.

Preis pro Person: 52,50 EUR (ab 10 Personen)

Die Getränke zu den Mahlzeiten werden nach Verzehr zusätzlich berechnet.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch eine Getränkepauschale zu den Tagungen im Tagungsraum an.

Der Preis pro Person/Tag beträgt 15,00 € und beinhaltet Apfelsaft & Mineralwasser.

Miete Restaurant Waldhaus 2024

Bei Geschlossenen Veranstaltungen ist der Mindestumsatz:

Mo-Do	ab 17 Uhr	1500,00 €
Fr- So	ab 17 Uhr	2200,00 €

(Ganztagesveranstaltungen nach Absprache)
inkl. Reinigung
Pro Veranstaltung
Für Konfetti berechnen wir eine pauschale
Sonderreinigung von 45 € je Std.

Sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden berechnen wir die Differenz vom Rechnungsendbetrag zum Mindestumsatz.

Getränkepauschale in der Hütte für 6 Std.

In unserer Hütte haben wir eine Getränkepauschale, die beinhaltet:

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Ensinger Gourmet, Ensinger Gourmet still, Orangensaft, Apfelsaft, Paulaner Alkoholfreies Hefe, Jever Fun Alkoholfrei, Hofbräuhaus Traunstein Pils, Hefeweizen Hell und Dunkel

Vom Weingut Plag:

Riesling, Spätburgunder, Rose

Pro Pers. 29,50 €

Für 8 Std.

Pro Pers. 34,50 €

Erweiterung:

Mit Kaffee und Tee plus 7,50 €

Mit Sektempfang und Häppchen plus ab 12,50 €

nur Sektempfang plus 7,50 €

Cocktailpauschale für 4 Stunden

Cocktails max. 5 verschiedene nach Absprache.

Preis pro Pers.

25,00 €

Tischwäsche:

Für die Tischwäsche berechnen wir Ihnen einen Pauschalbetrag von 4,00 Euro pro Gast.

Möchten Sie Ihren Kuchen gerne selbst mitbringen,
so berechnen wir dafür ein Tellergeld von € 2,50 pro Person und Verbrauch

Für selbst mitgebrachten Wein erlauben wir uns, ein Korkgeld von € 17,00 pro Flasche, für
Champagner, Sekt € 20,00 pro Flasche in Rechnung zu stellen.

Unsere Tischwäsche ist weiß.

Die Tischordnung können wir je nach Anlass und Begebenheit gestalten.

Allgemeine Informationen Pauschaler Nachtzuschlag:

unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und unabhängig vom weiterhin laufenden Getränke- und Speisen Umsatz,
erlaubt sich der Auftragnehmer dem Veranstalter
ab 0:00 Uhr bis spätestens 2:00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 150,00 pro
angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.
Bitte teilen Sie uns bis spätestens 8Tage vor der Veranstaltung die **genaue und verbindliche**
Personenanzahl mit.

RESERVIERUNGS- & AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Sehr geehrter Veranstalter, vielen Dank für Ihre Reservierung, die wir Ihnen wie folgt bestätigen:

VERANSTALTER:

Herr / Frau

(TEL. / FAX / E-Mail)

TAG:

ZEIT:

RÄUMLICHKEIT:

PERSONENANZAHL:

Preis Menüauswahl:

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN:

Die angegebene Personenanzahl ist verbindlich.

Bei reduzierter Gästezahl berechnen wir 50% des pro Person vereinbarten Menüpreises
je entfallenen Gast.

Für Kinder unter 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr 2,50 € vom vereinbarten
Menüpreis

Bei erheblich verminderter Gästeanzahl (über 20%) behalten wir uns Änderungen in Bezug auf die
vereinbarte Platzierung (Raum, Tisch) der Gäste vor.

ANZAHLUNG:

Wir erlauben wir uns, vorab eine Anzahlung in Rechnung zu stellen.

Die Höhe der Anzahlung entspricht 50% des vereinbarten Gesamtmenüpreises.

Bitte überweisen Sie die Anzahlung an unsere u.a. Bankverbindung.

STORNOBEDINGUNGEN:

Bei kompletter Stornierung der Veranstaltung in weniger als zwei Wochen vor dem Veranstaltungstag, fällt eine pauschale Stornogebühr von € 25,00 pro gemeldeten Gast an.

Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig.

Bitte bezahlen Sie Ihre Veranstaltung bar, per EC- oder Firmenkreditkarte.

Falls Sie die Bezahlung per Rechnung wünschen, bitten wir Sie um eine Vorauszahlung in Höhe des Menüpreises.

Diese Anzahlung sollte bis 2 Wochen vor Veranstaltungstermin eingegangen sein.

Bitte klären Sie die Zahlungsart bereits bei Detailbesprechung.

Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

Bitte senden Sie uns prompt diese Reservierungsbestätigung ausgefüllt und unterschrieben zurück

. Der Auftraggeber erklärt sich mit allen Vereinbarungen einverstanden und erklärt alle angegebenen Veranstaltungsdaten für korrekt.

RESTAURANT, EVENT & GRILL

Datum,

Gerd Kochlik

Gerd Kochlik

Datum,

Auftraggeber

Hinterm Schloss1 / 75057 Kürnbach

Tel. / 017661608085

gerd.kochlik@web.de

Bankverbindung:

Sparkasse Pforzheim-Calw IBAN:

DE19666500850007509790

BIC: PZHSDE66XXX