



\*\*\*

DAS BÜFFET

Metzingen, \*\*\* / AW

### **Cateringangebot für Ihre Veranstaltung am \*\*\***

Sehr geehrte Frau \*\*\*

wir bedanken uns für Ihre freundliche Anfrage, Ihre Hochzeit am \*\*\* mit unserem Serviceteam des Party-Schwan auszurichten.

Bezugnehmend auf Ihre Anfrage sende ich Ihnen unseren Cateringvorschlag zu. Selbstverständlich sind dies nur Empfehlungen, die jederzeit nach Ihren Wünschen und Vorstellungen abgeändert werden können.

Durch die Option bis zum \*\*\* ist die Buchung für beide Seiten unverbindlich. Nach Ablauf des Termins erlauben wir uns, Sie kurz anzurufen.

Wir freuen uns sehr, wenn wir durch unsere Professionalität und die Qualität unseres Essens dazu beitragen können, dass Ihr Fest zu einem besonderen Ereignis wird.

Mit gast-freundlichen Grüßen  
**Hotel Restaurant Schwanen**

Anja Wetzel



## Cateringangebot

- Datum:** \*\*\*
- Veranstaltungsort:** Palais im Albgut Münsingen, , Münsingen
- Personenzahl:** ca. 102 Personen / inkl. 2 Kinder  
(genaue Personenzahl wird zwei Wochen vor Event fixiert)
- Anlass:** Hochzeit
- Ablauf:** Freitag, \*\*\*  
10:00 - 12:00 Uhr Aufbau und Eindecken Saal
- Samstag, \*\*\*  
14:45 Uhr Mitarbeiter treffen ein, finaler Aufbau  
16:00 Uhr Köche treffen ein  
16:15 - 17:00 Uhr Freie Trauung im Albgut  
17:00 - 18:00 Uhr Apéritif  
18:00 Uhr Gäste betreten den Saal, Weinservice  
18:30 Uhr Essensbeginn  
18:30 - 19:00 Uhr Ungefähre Zeit Vorspeise  
19:15 - 20:30 Uhr Ungefähre Eröffnung Hauptgangbuffet  
21:00 Uhr Ungefähre Eröffnung Dessertbuffet  
21:00 Uhr Ungefähr Rückfahrt Köche  
22:30 Uhr Teamwechsel  
24:00 Uhr Mitternachtsnack
- Sonntag, \*\*\*  
04:30 Uhr Ungefähr Rückfahrt Servicemitarbeiter

## Organisatorisches:

### Ihre To Do´s:

- Bitte machen Sie sich Gedanken welche Gänge eventuelle Dienstleister (D), Fotograf etc.) bekommen sollen
- Bitte lassen Sie uns bis 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung einen Tischplan zukommen, in welchem auch alle Besonderheiten ausgewiesen sind (Vegetarier, Allergiker, Kinder etc.)
- Kinder rechnen wir zwischen 2 - 8 Jahren

### Unsere To Do´s:

- Wir kontaktieren Sie ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung um die finale Personenzahl und kulinarische Inhalte zu fixieren



## Speisen

### Ihr Festessen

#### Vorspeise am Tisch serviert:

*2-erlei auf unserem rechteckigen Teller*

##### **Gazpacho andaluz**

mit Sauerrahm

##### **Feiner Babyleafsalat**

an unserer hausgemachten Kräuter-Vinaigrette

Dazu servieren wir:

##### **Steinofenbaguette - frisch aus dem Ofen**

#### Hauptgerichte vom Buffet:

##### **Rinderhüfte im Ganzen gebraten**

und vor den Augen des Gasten in Scheiben tranchiert

##### **Schweinebraten vom schwäbisch-hällischen Landschwein**

unter dem Blätterteigmantel

##### **Norwegisches Lachsfilet**

im Riesling-Wurzelsud gedämpft mit marktfrischen Kräutern

**Saucen:** Himbeer-Essig-Soße, Rosmarin-Bratensoße, Calvadosrahmsoße

#### Als passende Beilagen empfehlen wir:

##### **Gebratene Gnocchi**

in gartenfrischen Kräutern geschwenkt

##### **Gratin dauphinoise**

Kartoffelgratin mit Alpkäse überbacken

##### **Buntes Mischgemüse der Saison**

frisch vom Markt, in Butter geschwenkt

##### **Mediterranes Gemüse**

mit kalt gepresstem Olivenöl



### Dessertbuffet:

**Mango Crème Brullée**

**Joghurt-Maracujakrem mit Minzsahne**

**Lauwarmer Schokoladenbrownie**  
mit einem Klecks Schokosoße überzogen

100 Büffetpreis je Gast 51,50 €

### **Kindermenü**

2 Kinderportionen vom Büffet 15,00 €

### **Mitternachtsnack**

40 **Deftiges Käse- und Wurstbrett**

reich garniert mit reifen Käsesorten von Ziege, Schaf und Rind, dazu eine Auswahl an würzigen Räucherwürstle - garniert mit Weintrauben, Nüssen und Senf je Gast 7,50 €

### **Getränke**

#### Apéritif

**Ugly Duckling**

leicht prickelnder, fruchtig herber Birnen-Cidre je Flasche 0,75 l 17,00 €


**Roter Beeren Prosecco**

schwäbischer Kir - alkoholfrei - je Flasche 0,7 l 17,00 €

### Im weiteren Verlauf des Abends servieren wir Ihnen außerdem:

**Teinacher Mineralwasser still und perlend**

in der schönen Glasflasche präsentiert je Flasche 0,75 l 2,80 €



Softdrinks:

<b>Genusslimo Johannis-Holunder</b>	je Flasche	0,33 l	2,70 €
<b>Teinacher Gourmet Genuss-Apfelschorle</b>	je Flasche	0,25 l	2,50 €
<b>Coca Cola</b>	je Flasche	0,33 l	2,50 €
<b>Fanta</b>	je Flasche	0,33 l	2,50 €
oder			
<b>Alle Säfte/ Cola etc. in Literflaschen</b>	je Flasche	1 l	4,00 €

Biere:

<b>Bergbier</b>	je Flasche	0,33 l	3,00 €
<b>Dinkelacker Naturradler</b>	je Flasche	0,33 l	2,70 €
<b>Hefeweizen Sanwald</b>	je Flasche	0,5 l	3,00 €

Unsere Weinempfehlung

<b>Grauburgunder trocken</b> WG Hofsteige Metzingen 2018 Württemberg/ Neuhausen	je Flasche	0,75 l	17,00 €
---	------------	--------	---------

oder

<b>Sauvignon blanc</b> Weingut Knipser, VDP, Laumersheim/Pfalz 2017	je Flasche	0,75 l	18,00 €
---	------------	--------	---------

<b>"Samtrot", halbtrocken, 2011</b> Weingut Drautz-Able, VDP Heilbronn Gault Millau 2016: 3 Trauben	je Flasche	0,75 l	16,50 €
--	------------	--------	---------

oder

<b>Cuvée Giro</b> aus Merlot, Shyras, Spätburgunder und Cabernet-Sauvignon Weingut Kühling-Gillot 2015 Bodenheim/ Rheinhessen	je Flasche	0,75 l	19,50 €
--	------------	--------	---------



### **Digestif**

**Kaffee, Espresso**

inkl. Zucker, Milch und Süßstoff je Tasse 1 2,50 €

Wir servieren 1 proaktive Runde nach dem Essen, Maschiene steht am Dassetbüffet zur Selbstbedienung weiterhin

**Haselnussgeist 40% - Brennerei Walter Dettingen** je Flasche 57,00 €

### **Longdrinks**

**Gin Tonic - Martin Miller dry Gin 40%** Glas 4 cl 6,50 €

**Cuba Libre**

Weißer Rum mit Cola je Glas 4 cl 6,00 €

**Moscow Mule**

Vodka mit Ingwerbier und einem Limettenschnitzle je Glas 4 cl 5,00 €

### **Equipment**

#### **Apéritif**

8 **Weisse bodenlange Hussen** je Stück 5,00 €

12 **Dunicel, Zellstoffischdecke** je Meter 1,80 €

1 **Riesen-Champagner-Schale**  
inkl.10 kg Eiswürfel je Stück1 pauschal 40,00 €

#### **Im Gastsaal außerdem:**

102 **Geschirr, Besteck, Gläser, Küchenlogistik** je Person 10,00 €

102 **Stoffservietten** inkl. Reinigung je Stück 1,40 €

13 **Weißer Stofftischdecken,** inkl. der Reinigung  
entsprechend der Tischgröße je Stück 6,00 €

1 **Nespresso-Profikaffeemaschine** pauschal 40,00 €

1 **Kühlanhänger** pauschal 50,00 €





## Mitarbeiter

### Mitarbeiter für den Aufbau

6 Logistiker 09:30 - 12:30 Uhr (3 Std.) je Stunde 1 Stunde 29,00 €

*Gerne dürfen Sie uns beim Eindecken unterstützen, dann reduziert sich die Anzahl unserer Arbeitskräfte*

### Mitarbeiter zur Durchführung:

#### Team 1:

1 Serviceleitung 14:00 - 23:00 Uhr (9 Std.) je Person 1 Stunde 35,00 €

5 Servicemitarbeiter 14:00 - 23:00 Uhr (9 Std.) je Person 1 Stunde 29,00 €

1 Küchenchef 15:15 - 21:30 Uhr (6,25 Std.) je Person 1 Stunde 35,00 €

2 Köche 15:15 - 21:30 Uhr (6,25 Std.) je Person 1 Stunde 29,00 €

Unsere Mitarbeiter werden von der Abfahrt vom Hotel Schwanen bis zur Wiederankunft berechnet.

#### Team 2:

1 Serviceleitung 22:00 - 05:00 Uhr (7 Std.) je Person 1 Stunde 35,00 €

2 Servicemitarbeiter 22:00 - 05:00 Uhr (7 Std.) je Person 1 Stunde 29,00 €

3 Nachzuschlag für Mitarbeiter ab 00:00 Uhr  
pro Mitarbeiter 24:00 - 05:00 Uhr (5 Std.) je Stunde 18,00 €

## An- und Abfahrt

An- und Abfahrt mit unseren Transportfahrzeugen werden wir Ihnen nicht in Rechnung stellen.



**Die Kosten im Überblick:**

Speisen	5.150,00 €
Kindermenü	30,00 €
Mitternachtsnack	300,00 €
Getränke	nach Verbrauch
Equipment	1.432,40 €
Mitarbeiter	3.644,25 €
An- und Abfahrt	Berechnung nach Aufwand
Gesamtkosten netto	<u>10.556,65 €</u>
Gesamtkosten brutto	<u>12.562,41 €</u>

**Alle hier aufgeführten Preise verstehen sich zuzüglich der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Dieses Angebot wurde auf der Basis der oben genannten Personenzahl erstellt. Bei einer Veränderung der Personenzahl behalten wir uns eine Korrektur vor.**

**Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.**