



Metzingen, *** / AW

DAS MENÜ

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 - 20:00 Uhr Ungefähre Zeit Hauptgang
20:30 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:

*3erlei auf unserem rechteckigen Teller
oder: 4-rerlei vom kreativen Vorspeisenteller*

Crème Brullée von Ziegenkäse
mit Birnenchutney

Hausgemachtes Kalbfleischmaultäschle
auf schwäbischem Kartoffelsalat

Grüner Spargel an einer Kerbel-Kräuter-Vinaigrette
mit geräuchertem Lachs

Arte Komponente:

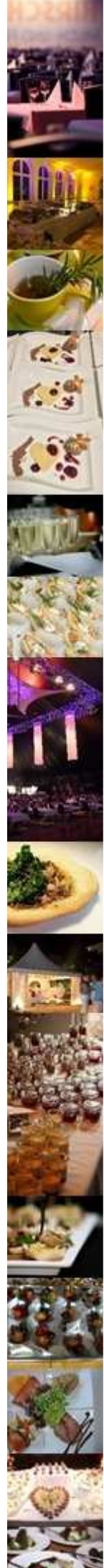
Tomatengazpacho mit einem Klecks Sauerrahm
aus dem Weckglas mit Strohalm

Vegetarische Variante

Vegetarisches Maultäschle
mit buntem Gemüse gefüllt

Dazu servieren wir:

Steinofenbaguette - frisch aus dem Ofen



Hauptgericht am Tisch serviert:

Zweierlei von der schwäbischen Alb

Rinderhüfte vom Albrind im Ganzen gebraten
dazu **Filetmedaillons vom schwäbischen Landschwein unter der Kräuterkruste**
an einer Himbeer-Essig- oder Portweinsoße

Gratin dauphinoise
Kartoffelgratin mit Alpkäse überbacken

Grüne Bohnen
in einem knusprigen Speckmantel umhüllt

Selbstverständlich servieren wir Ihren Gästen Nachservice bis alle satt sind :-)

Vegetarische Variante

Zucchinischiff mit feinem Ratatouille gefüllt
überbacken mit Ziegenkäse, dazu gratin dauphinoise

Dessertbuffet:

Wir kalkulieren mit 2 Gläschen je Person

Mango Crème Brullée

Joghurt-Maracujakrem mit Minzsahne

Mini-Schoko-Eclair

innen mit Pudding gefüllt und außen mit dunkler Schokolade überzogen

100	Menüpreis 3er Vorspeisenteller	je Gast	43,00 €
	Menüpreis 4rer Vorspeisenteller	je Gast	47,50 €



Kindermenü

Mini-Fleischküchle

mit hausgemachten Spätzle und Soße

2 Dessertbuffet je Kind 12,00 €

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:

Genusslimo Johannis-Holunder

je Flasche 0,33 l 2,70 €

Teinacher Gourmet Genuss-Apfelschorle

je Flasche 0,25 l

Coca Cola

je Flasche 0,33 l 2,50 €

Fanta

je Flasche 0,33 l 2,50 €

oder

Alle Säfte/ Cola etc. in Literflaschen

je Flasche 1 l 4,00 €



Biere:

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

Unsere Weinempfehlung

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

oder

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

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

oder

Cuvée Giro 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

1 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 Stück 1 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 Stoffischdecken , 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	4.300,00 €
Kindermenü	24,00 €
Mitternachtsnack	300,00 €
Getränke	Berechnung nach Verbrauch
Equipment	1.432,40 €
Mitarbeiter	3.644,25 €
An- und Abfahrt	kostenfrei
Gesamtkosten netto	<u>9.700,65 €</u>
Gesamtkosten brutto	<u>11.543,77 €</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.