

Wir bieten in Kooperation der ortsansässigen Metzgerei Weinmann eine Auswahl an Catering- bzw. Buffet-Möglichkeiten. Suchen Sie sich einfach etwas aus und sprechen uns dann an. Natürlich können bei Bedarf einzelne Komponenten noch individuell verändert und Ihren Wünschen angepasst werden.

Alle Preise verstehen sich pro Person bzw. pro Portion. Siehe Liste.
Buchbar je nach Buffet ab 10, 15 oder 20 Personen/Portionen

Leistungsumfang	Preise brutto
Kalte Buffets	
Kalt 01 „Fingerfood 1“ <i>Tomaten-Mozzarella-Spieße – Mini Hackburger – Mini Hähnchenspieße mit Kokos und Sesam – Anti Pasti im Glas – Räucherlachs-Lollies – Forellen Häppchen – Mousse Chocolate im Glas – Schmand Mango Creme – Tiramisu im Glas</i>	<i>Buchbar ab 10 Personen</i> 25,00 €
Kalt 02 „Fingerfood 2“ <i>O1: Tomato-Mozzarella je 3,20€ – O2: Mini Frikaele mit Kartoffelsalat je 3,50€ O3: Mini Schnitzel am Spieß mit Dip je 3,50€ – O4: Käse Frucht Spieße je 3,20€ O5: Anti Pasti Variationen je 3,50€ – O6: Räucherlachs Lollies je 3,50€ O7: Forellen Häppchen je 3,20€</i>	<i>Buchbar ab 20 Portionen sortenrein</i> Je nach Auswahl Auch mit anderen Buffets kombinierbar
Kalt 03 „Schwäbischer Welcome-Snack“ <i>O1: Bretzel je 2,50€ - O2: Butter-Bretzel je 3,50€ O3: Laugenstange mit Frischkäse oder Butter & frischem Schnittlauch je 4,50€</i>	<i>Buchbar ab 10 Portionen</i> Je nach Auswahl Auch mit anderen Buffets kombinierbar
Kalt 04 „Welcome-Snack Klassik“ <i>Bretzeln – Käsewürfel – Landjäger – Mini-Salami – Obst auf die Hand kleine Yoghurts – Sweets & Schokolade</i>	<i>Buchbar ab 10 Portionen</i> 12,50 €
Kalt 05 „Kaffee-Pause“ <i>Muffins – Donuts – Mini-Windbeutel – Hefezopf – Nusszopf – Rührkuchen – Obst auf die Hand – Kaffee Flatrate (keine Spezialitäten) – Tee Flatrate</i>	<i>Buchbar ab 10 Portionen</i> 13,50 €
Kalt 06 „Obst- & Vitamin-Pause“ <i>Melonen frisch geschnitten – saisonales Obst frisch geschnitten – Obst auf die Hand Wasser & Fruchtsäfte Flatrate – Tee Flatrate</i>	<i>Buchbar ab 10 Portionen</i> 15,50 €

Warme-Buffets		
Warm 01 „Großes Vesper“	Buchbar ab 20 Personen	23,00 €
Partyschnitzel vom Schwein – Partyschnitzel von der Pute – Party Hähnchenkeulen – Partyfrikadellen – Kartoffelsalat – 3 Party Brötchen		
Warm 02 „Kleine Runde“	Buchbar ab 10 Personen	33,00 €
Honigmelone mit Rohschinken – Schweine Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce – Spätzle – gemischter Blattsalat – Tiramisu		
Warm 03 „Große Runde“	Buchbar ab 20 Personen	33,00 €
Tomate Mozzarella – Putenrollbraten mit Bratensoße – Kartoffel-Sahne Gratin – gemischte Gemüseplatte – Tiramisu		
Warm 04 „Volles Programm“	Buchbar ab 10 Personen	39,00 €
überbackene Mini-Maultaschen – gemischter Braten – Spätzle – Kartoffel-Sahne Gratin – Kartoffelsalat – gemischter Blattsalat – Apfelmüchle mit Vanillesauce		

Grill-Buffets		
Grill 01 „Stadlonwurst“ zum selber grillen	Buchbar ab 10 Portionen	10,00 € zzgl. Leihgrill
1 rote und 1 weiße Wurst (enthält Schweinefleisch) – 2 Brötchen – 1 Getränk nach Wahl (keine Energydrinks) Außerdem enthalten: 1x Festzeltgarnitur, Senf, Ketchup, Papp-Teller, Holz-Besteck, Servietten Nicht enthalten: Grillmiete für den Gasgrill: 40€ für 1 Stunde inkl. Reinigung		
Grill 02 „Grillbuffet Mixed“ zum selber grillen	Buchbar ab 10 Portionen	26,00 € zzgl. Leihgrill
Schweinehals - Putensteak - Rinderhüftsteaks - Rote Wurst - Bratwurst Thüringer Art - Kartoffelsalat - Blattsalat - Krautsalat - 3 Partybrötchen - verschiedene Dips Außerdem enthalten: 1x Festzeltgarnitur, Senf, Ketchup, echte Teller und Besteck, Servietten Nicht enthalten: Grillmiete für den Gasgrill: 40€ für 1 Stunde inkl. Reinigung		

Alle genannten Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive Teller und Besteck. Bei Unterschreitung der Mindestpersonenzahl wird die gebuchte Personenzahl in Rechnung gestellt. Getränke werden als Flaschenware angeboten. Gläser gibt es gerne gegen Aufpreis.

Ab 25 Personen muss ausgebildetes Servicepersonal dazu gebucht werden, da wir vor Ort diese Aufgaben nicht übernehmen können: Büffetservice, Eindecken der Tische, Service an den Tischen sowie Auf- und Abbau. Kosten: Ab/bis Partyservice 43,50€ / Stunde.

Zusätzliche Räumlichkeiten (Nebenzimmer,...) können auf Anfrage gerne hinzugebucht werden.

Wenn Sie eines der oben genannten Buffets buchen möchten, tragen Sie bitte nachstehend die Nummer des Buffets, die evtl. Buffet-Option und die Personenzahl sowie den Tag des Events und den Organisators bzw. die Firma ein und faxen dies entweder an **0711 528527 90** oder per E-Mail an info@fun-sport-events.de

Bedingungen zum obigen Angebot:

A Zahlungsmodalitäten

Bei Aufträgen, die ein Hauptgangbuffet enthalten wird eine Vorauszahlung in Höhe von mindestens 50 % des zu erwartenden Auftragswertes veranschlagt. Bei Erstaufträgen bzw. Neukunden sind 100% der kalkulierten Kosten als Vorkasse zu entrichten. Nach erfolgreicher Abwicklung des Auftrages wird dann über eine Endabrechnung der noch zu entrichtende Betrag ermittelt und in Rechnung gestellt bzw. via Gutschrift zurücküberwiesen. Diese ist zahlbar sofort nach Erhalt der Rechnung.

B Storno

Bei Stornierungen bis 7 Tage vor dem geplanten Event werden 10% Stornogebühren erhoben. Bis 3 Tage 25%, bis 1 Tag vorher 75% und bei Stornierungen am Tag des geplanten Events werden 100% des zu erwartenden Auftragswertes als Stornogebühren erhoben. Entstandene Kosten müssen immer ersetzt werden.

Buchung:

Hiermit nehmen wir das von FSE unterbreitete Angebot an.
Wir haben uns für folgende Bestandteile entschieden:

Anzahl Personen: _____

Buffet Nr.: _____

Options Nr.: _____

Buffet Nr.: _____

Options Nr.: _____

Personal benötigt: Ja Nein **Stunden:** _____
(ab 25 Personen notwendig)

Wir haben das Angebot und die darin enthaltenen Bedingungen gelesen, verstanden und erkennen sie an.	
Vorname und Name: _____	Position: _____
Organisator bzw. Firma: _____	Datum des Events: _____
Datum und Unterschrift: _____	