



moskalow
eventcatering & service

Buffet-Beispiele **City Dreams**

	Seite
London	1 - 4
Moskau	5 - 8
New York	9 - 12
Paris	13 - 16
Anfrage-/Bestell-Formular	17

City Dream **London**

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT - FEINSTES FINGERFOOD

Tellerchen mit Salzgurken, Minifrikadellen, Chili-Chicken-Wings, Poularden-Paprika-Spießchen, Mozzarella-Tomaten-Spießchen mit Basilikumpesto, Bruschetta mit verschiedenen Dips

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Paprika-Maissalat

Mit Lauchzwiebeln in Kräutervinaigrette-Marinade

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Leberkuchen

mit Orangen-Preiselbeerdip

Schichtsalat

vom Schinken, Porree, Äpfel, Mais, Ananas, Eiern und geriebenem Käse

Salat von Tintenfisch

Penne, jungem Gemüse und leichter Knoblauch-Majocreme

Zwiebelkuchen -klassisch-

mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Käse

Oliven

in feiner Kräuter-Marinade und Salzgurken

Weißkohlsalat

mit Paprika und Kräutern in Essig und Öl

Fetakäsesalat

mit provencialischem Gemüse und Zwiebeln

Broccolisalat

mit Kräutern und Mandeln im würzigem Schmand

Krabbensalat

mit Krabbenstäbchen und Reis

Sprottensalat

mit Salzgurke, Schnittlauch, Meerrettich, Apfel und Zwiebel

Salate vom Marktbauer

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

PLATTEN

Tranchen von Mozzarella

und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gebratene Auberginen

mit Dip von Rosinen-Balsamico

geräucherte Hähnchenkeulen

mit Dip von Barbeque

aus unserer Metzgerei

kalt aufgeschnittene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, die wir zuvor mit feinstem Kräutersud - Paprika-Pfeffermantelsud oder Zwiebel-Senfsud - schmoren, dazu passende Dips, mal pikant, mal würzig, mal fruchtig, Mignons vom Schweinefilet, geschmorte Rinderzunge im Wurzelgemüsefond, gekochter Schinken und geräucherte Putenbrust

russische Fleischspezialitäten

entsprechend dem Anlass und der Jahreszeit bereitet unsere Küche exklusiv für Sie Köstlichkeiten aus der russischen Küche

verschiedene Dips

Knoblauchmayonnaise, Kräuterquark und weitere Dips

Käseplatte

Internationale Rohmilch- und Käsesorten, Trauben, Nüsse und Salzgebäck

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

raffinierte Pastetchen

gefüllt mit feinstem von Shrimps-Kompott, Hering- und Geflügelsalat, Flusskrebs-Cocktail, Frischkäse, Oliven-Tomaten-Creme, Thunfisch-Mousse

Makrelen

geräuchert auf Platte

aus den Meeren - fein zubereitet und für Sie angerichtet

geräucherte Forelle, feiner Lachs, Butterfisch und pochierter Lachs im Ganzen, Hummer, Garnelen und Warmwasser-Schrimps

Arrangement von gebratenem Fischfilet

frisch gebraten mit Kräutern und Olivenöl, angerichtet auf Platten mit Salatherzen und Limonen-Sirup

WARMESPEISEN

Lammrippchen

mit bürgerlichem und geschmortem Gemüse in Thymiansauce

Schweinenacken-Steaks

mit Champignons und Zwiebeln in Lauchrahm

Putenmedaillons

mit Ananas und Käse überbacken auf Curryspiegel

Putengeschnetzeltes

mit Pilzen und Schnittlauch in Schmandsauce

Schmor-Rinderbraten

mit gebräunten Schmorzwiebeln belegt an herzhafter Burgundersauce

Schweinegeschnetzeltes

mit Pfefferkörnern in Cognak-Rahmsauce

Lachs

In Wurzelgemüse-Weißweinsauce

Dorade

im Steinofen gebraten, mit Zitrone und Kräutern

Spanferkel

rösch gegrillt, dazu zwei Saucen von Knoblauch und Speck-Zwiebel

BEILAGEN

gratinierte Kartoffeln

goldgelb überbacken

Gemüse

Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Sauce Hollandaise

geschwenkte Bandnudeln

Reis

Brätlinge

BROT

Gemischtes Baguette mit Kräuterbutter

KAFFEETAFEL

Kaffee nach Bedarf

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

Buffet-Preis pro Person € 34,00

inkl. Fahrtkosten

Service € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

City Dream **Moskau**

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Lachs, Forelle, Braten, Schinken, Ei und Kaviar

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT - FEINSTES FINGERFOOD

z.B. Sesamröllchen, Hähnchenspieße, Krabbenspieße, gefüllte Peperoni, Mozzarellasticks, frittierte Shrimps und weitere Köstlichkeiten aus unserer Küche, Partybrötchen und verschiedene Dips

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Salat Grenader

Salat von roter Beete, Pflaumen, Rüben, Rindfleisch, Gemüse und Walnüssen

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Salat Caesar mit Gambas

Römersalat mit Parmesan, Sardellen, Worcester, Croutons und gegrillten Gambas in Olivenöl-Marinade

Lebertorte

mit Orangen-Preiselbeerdip

Auberginensalat

gebratene Scheiben von der Aubergine, geschichtet mit Tomaten, Karotten, Kräutern und Knoblauch-Mayonnaise

Salat aus Hähnchenmagen

mit Wurzelgemüsen, Champignons und gebratenem Reis

Weißkohlsalat

mit Paprika und Kräutern in Essig und Öl

Oliven

in feiner Kräuter-Marinade und Salzgurken

Griechischer Salat

von Gemüse aus der Provence mit Oliven, Schafskäse und Artischocken vom Grill

Blumenkohl-Broccolisalat

in Marinade von Mandeln und Rahm

Krabbensalat

mit Krabbenstäbchen und Reis

Rettich-Möhren-salat

marinierte Zucchini

überbackene Paprika „italienische Art“

mit Lauchzwiebeln, Mozzarella und Kirschtomaten-Kompott

gefüllte Champignons

Bohnensalat

grüne Bohnen mit Speck

PLATTEN

Salat vom Marktbauer

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

Tranchen von Büffel-Mozzarella

und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gefüllte Lachsröllchen

gebratene Auberginen

mit Dip von Rosinen-Balsamico

geräucherte Hähnchenkeulen

mit Dip von Barbeque

Hähnchen-Wraps

mit scharfen Möhren

Bratenplatte

Verschiedene Bratensorten und feinstes Roastbeef, Schweinefiletmedaillons, Rinderzungen, gepökelter Schinken und geräucherte Putenbrust

verschiedene Dips

Knoblauchmayonnaise, Kräuterquark und weitere Dips

französische Käseplatte

fein-würzige und mild-cremige Käsesorten aus den verschiedensten Regionen Frankreichs, angerichtet mit frischen Trauben, Salzgebäck und Nüssen

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

luftige Shrimps-Pastetchen

gefüllt mit Heringsalat, Geflügelsalat, Flusskrebsfleisch, Frischkäse, Olive-Tomaten-Creme und Thunfischpaste

aus den Meeren - fein zubereitet und für Sie angerichtet

geräucherte Forelle, feiner Lachs, Butterfisch und pochierter Lachs im Ganzen, Hummer, Garnelen und Warmwasser-Schrimps

Arrangement von gebratenem Fischfilet

frisch gebraten mit Kräutern und Olivenöl, angerichtet auf Platten mit Salatherzen und Limonen-Sirup

WARMESPEISEN

Lammbraten

in Kräuter der Provence und Sauce

Schweinenacken-Steaks

mit Champignons und Zwiebeln

Putenmedaillons

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken

Putengulasch

In Rahmsauce und Pilzen

Rinderschmorbraten

mit gebratenen Zwiebel

Pangasiusröllchen

in Weißweinsauce

Kalbsbrust

im Ganzen am Buffet tranchiert

Ente

in Knoblauchmarinade

Hähnchenschaschlik

gefüllte Pfannkuchen

mit Fleisch

BEILAGEN

nach Wahl

BROT

gemischtes Baguette mit Kräuterbutter

KAFFEETAFEL

Vielfalt aus unserer Konditorei, dazu Kaffee nach Bedarf

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

Buffet-Preis pro Person € 41,00

inkl. Fahrtkosten

Service € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

City Dream **New York**

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT - FEINSTES FINGERFOOD

z.B. Sesamröllchen, Hähnchenspieße, Krabbenspieße, gefüllte Peperoni, Mozzarellasticks, frittierte Shrimps und weitere Köstlichkeiten aus unserer Küche, Partybrötchen und verschiedene Dips

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Salat Grenader

Salat von roter Beete, Pflaumen, Rüben, Rindfleisch, Gemüse und Walnüssen

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Salat Grenader

Salat von roter Beete, Pflaumen, Rüben, Rindfleisch, Gemüse und Walnüssen

Würzige Lebertorte

verfeinert mit Frischkäse, Knoblauch und Dill an Petersiliendip

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Salat Caesar mit Gambas

Römersalat mit Parmesan, Sardellen, Worchester, Croutons und gegrillten Gambas in Olivenöl-Marinade

Auberginensalat

gebratene Scheiben von der Aubergine, geschichtet mit Tomaten, Karotten, Kräutern und Knoblauch-Mayonnaise

Salat aus Hähnchenmagen

mit Wurzelgemüsen, Champignons und gebratenem Reis

Weißkohlsalat

mit Paprika an leichter süß-sauer Marinade

Oliven

in feiner Kräuter-Marinade und Salzgurken

Griechischer Salat

von Gemüse aus der Provence mit Oliven, Schafskäse und Artischocken vom Grill

Blumenkohl-Broccolisalat

in Marinade von Mandeln und Rahm

Salat von Surimi

mit Mais, Eiern und Langkornreis an Creme

Rettich-Möhren-Salat

mit Chili verfeinert

marinierte, gegrillte Zucchini

mit Rosmarin und Thymian an Limonen-Olivenöl-Sirup

gefüllte Champignons

mit Frischkäse und Kräutern

überbackene Paprika „italienische Art“

mit Lauchzwiebeln, Mozzarella und Kirschtomaten-Kompott

Salat von grünen Bohnen

mit Würfel von Grillspeck und Zwiebeln

Salate vom Marktbauer

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

PLATTEN

Tranchen von Büffel-Mozzarella

und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gefüllte Lachsröllchen

und kleine Reibekuchen

gebratene Auberginen

mit Dip von Rosinen-Balsamico

geräucherte Hähnchenkeulen

und Hähnchenwraps

Feinstes vom Gutshof

verschiedene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, feinstes Roastbeef rosa gebraten und saftig, Schweinefiletmedaillons, gepökelte Rinderzungen und Jungschwein-Schinken sowie unsere Putenbrust aus dem Buchweizenrauch

verschiedene Dips

von Senf, Früchtechutney, Cocktail und Bouillion

französische Käseplatte

fein-würzige und mild-cremige Käsesorten aus den verschiedensten Regionen Frankreichs, angerichtet mit frischen Trauben, Salzgebäck und Nüssen

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

raffinierte Pastetchen

gefüllt mit feinstem von Shrimps-Kompott, Hering- und Geflügelsalat, Flusskreb-
Cocktail, Frischkäse, Oliven-Tomaten-Creme, Thunfisch-Mousse

aus den Meeren - fein zubereitet und für Sie angerichtet

geräucherte Forelle, feiner Lachs, Butterfisch und pochiertes Lachs im Ganzen,
Hummer, Garnelen und Warmwasser-Schrimps, mariniertes Tintenfisch mit Zitrone
und Kräuter

Arrangement von gebratenem Fischfilet

frisch gebraten mit Kräutern und Olivenöl, angerichtet auf Platten mit Salatherzen
und Limonen-Sirup

WARMER SPEISEN

Lammbraten

geschmort in provencialischer Kräutersauce

Schweinenacken-Steaks

mit Champignons und Zwiebeln in Lauchrahm

Putenmedaillons

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken

Gulasch

von Pute und Waldpilzen

Rinderschmorbraten

mit gebratenen Schalotten in Barolo-Sauce

pochierte Röllchen

vom Filet des Pangasius in Riesling-Sauce

DAS BESTE AUS DEM OFEN

Kalbsbrust

geschmort mit Gemüse und Wildkräutern, von unseren Köchen am Buffet tranchiert

Das Beste von der Ente

Schaschlik von der Poulardenbrust mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in
Knoblauch-Sauce

gefüllte Pfannkuchen

mit Fleisch-Bolognese, abgerundet mit Schmand

BEILAGEN

Kartoffelgeröstetes

mit Speck und Lauch

Kartoffel-Gemüseauflauf

mit Käse gratiniert

kleine Kartoffelklöße

in Schnittlauch-Butter-Marinade

Spätzle

Petersilienkartoffeln

AUS UNSERER STEINOFENBÄCKEREI

Brot, Minibrötchen und Stangenbrot, mit Kräuterbutter, Kräutercreme und Schmalz

KAFFEETAFEL

Vielfalt aus unserer Konditorei, dazu Kaffee nach Bedarf

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

Buffet-Preis pro Person € 41,00

inkl. Fahrtkosten

Service € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

City Dream **Paris**

SUPPE IHRER WAHL

gratis, nach Wunsch auch für den 2. Tag

SEKTEMPFANG

(Sekt wird vom Auftraggeber gestellt)

ZUM SEKT: CANAPÉS VON BAGUETTE

belegt mit Räucherlachs und Meerrettichdip, Forellenfilet klassisch mit Preiselbeercreme aus dem Ofen, Bratenvielfalt, Kochschinken, Ei und Kaviar

ANGERICHTET UND AUF DEN TISCHEN EINGESETZT - FEINSTES FINGERFOOD

z.B. Sesamröllchen, Hähnchenspieße, Krabbenspieße, gefüllte Peperoni, Mozzarellasticks, frittierte Shrimps und weitere Köstlichkeiten aus unserer Küche, Partybrötchen und verschiedene Dips

SALATE

Möhrensalat

scharf würziger Salat von Möhren, Kräutern und Schweinefleischcroutons

Salat Grenader

Salat von roter Beete, Pflaumen, Rüben, Rindfleisch, Gemüse und Walnüssen

Funtschosa

Glasnudelsalat mit Meerrettich, roten Schoten, gebratenes Putenfleisch und Cayenne

Würzige Lebertorte

verfeinert mit Frischkäse, Knoblauch und Dill an Petersiliendip

Seld pod Schuboi

junger Matjes mit Erdapfel, roter Beete, Zwiebel und Möhren an kräftiger Creme von Mayonnaise

Salat Caesar mit Gambas

Römersalat mit Parmesan, Sardellen, Worchester, Croutons und gegrillten Gambas in Olivenöl-Marinade

Auberginensalat

gebratene Scheiben von der Aubergine, geschichtet mit Tomaten, Karotten, Kräutern und Knoblauch-Mayonnaise

Salat aus Hähnchenmagen

mit Wurzelgemüsen, Champignons und gebratenem Reis

Weißkohlsalat

mit Paprika an leichter süß-sauer Marinade

Oliven

in feiner Kräuter-Marinade und Salzgurken

Griechischer Salat

von Gemüse aus der Provence mit Oliven, Schafskäse und Artischocken vom Grill

Blumenkohl-Broccolisalat

in Marinade von Mandeln und Rahm

Salat von Surimi

mit Mais, Eiern und Langkornreis an Creme

Rettich-Möhren-Salat

mit Chili verfeinert

marinierte, gegrillte Zucchini

mit Rosmarin und Thymian an Limonen-Olivenöl-Sirup

gefüllte Champignons

mit Frischkäse und Kräutern

überbackene Paprika „italienische Art“

mit Lauchzwiebeln, Mozzarella und Kirschtomaten-Kompott

Salat von grünen Bohnen

mit Würfel von Grillspeck und Zwiebeln

Salate vom Marktbauer

frische Salate der Saison mit Gurken, Tomaten, Paprika und Radieschen, dazu drei Dressings (Joghurt, Balsamico, Vinaigrette)

PLATTEN

Tranchen von Büffel-Mozzarella

und Strauchtomaten mit frischem Basilikum und italienischem Pesto

gefüllte Eier

herzhaft gefüllt mit Creme, garniert mit Paprika, Gewürzgurke, Sardelle und Lachskaviar

gefüllte Lachsrollchen

und kleine Reibekuchen

gebratene Auberginen

mit Dip von Rosinen-Balsamico

geräucherte Hähnchenkeulen

und Hähnchenwraps

Feinstes vom Gutshof

verschiedene Bratensorten von Rind, Schwein und Geflügel, feinstes Roastbeef rosa gebraten und saftig, Schweinefiletmedaillons, gepökelte Rinderzungen und Jungschwein-Schinken sowie unsere Putenbrust aus dem Buchweizenrauch

verschiedene Dips

von Senf, Früchtechutney, Cocktail und Bouillion

französische Käseplatte

fein-würzige und mild-cremige Käsesorten aus den verschiedensten Regionen Frankreichs, angerichtet mit frischen Trauben, Salzgebäck und Nüssen

heimische Früchte

von Obstbauern aus unserer Region

exotische Früchte

Vielfalt von der Südsee und Karibik

raffinierte Pastetchen

gefüllt mit feinstem von Shrimps-Kompott, Hering- und Geflügelsalat, Flusskrebs-Cocktail, Frischkäse, Oliven-Tomaten-Creme, Thunfisch-Mousse

aus den Meeren - fein zubereitet und für Sie angerichtet

geräucherte Forelle, feiner Lachs, Butterfisch und pochiertes Lachs im Ganzen, Hummer, Garnelen und Warmwasser-Schrimps, mariniertes Tintenfisch mit Zitrone und Kräuter

Arrangement von gebratenem Fischfilet

frisch gebraten mit Kräutern und Olivenöl, angerichtet auf Platten mit Salatherzen und Limonen-Sirup

WARMER SPEISEN

Lammbraten

geschmort in provencialischer Kräutersauce

Schweinenacken-Steaks

mit Champignons und Zwiebeln in Lauchrahm

Putenmedaillons

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken

Gulasch

von Pute und Waldpilzen

Rinderschmorbraten

mit gebratenen Schalotten in Barolo-Sauce

pochierte Röllchen

vom Filet des Pangasius in Riesling-Sauce

DAS BESTE AUS DEM OFEN

Kalbsbrust

geschmort mit Gemüse und Wildkräutern, von unseren Köchen am Buffet tranchiert

Das Beste von der Ente

Schaschlik von der Poulardenbrust mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in Knoblauch-Sauce

gefüllte Pfannkuchen

mit Fleisch-Bolognese, abgerundet mit Schmand

BEILAGEN

Kartoffelgeröstetes

mit Speck und Lauch

Kartoffel-Gemüseauflauf

mit Käse gratiniert

kleine Kartoffelklöße

in Schnittlauch-Butter-Marinade

Spätzle

Petersilienkartoffeln

AUS UNSERER STEINOFENBÄCKEREI

Brot, Minibrötchen und Stangenbrot, mit Kräuterbutter, Kräutercreme und Schmalz

KAFFEETAFEL

Vielfalt aus unserer Konditorei, dazu Kaffee nach Bedarf

FLAMBIERTES OBST AM BUFFET

Buffet-Preis pro Person € 41,00

inkl. Fahrtkosten

Service € 15,00

nach Bedarf / Preis pro Stunde je Servicekraft

Extras

Show-Cooking € 300,00

Barkeeper € 500,00

incl. 5 Cocktails

(ab ca. 17:00 Uhr / Einsatzzeit: 6 - 7 Stunden)

Schokobrunnen € 250,00

Plov

Zubereitung vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Schaschlik

Grill vor Ort (Preis abhängig von Entfernung)

Eisskulpturen

(Preis abhängig von Skulpturgröße)

ANFRAGE-/BESTELL-FORMULAR

Veranstaltungs-Datum _____

- Anfrage
 Bestellung

Persönliche Daten

Vor- und Nachname _____

Straße, PLZ und Ort _____

Festnetz und Mobil _____

E-Mail _____

Adresse des Veranstaltungsortes

Name _____

Straße, PLZ und Ort _____

Ansprechpartner _____

Telefon _____

Veranstaltungs-Beginn _____

Personen-Anzahl _____

Buffet-Nummer/-Name _____

Wünsche

Besonderheiten