

MENÜVORSCHLÄGE 2012



Peter J. Wycisk
Inhaber & Gastgeber

Im Auchttert 12-14, 72186 Empfingen

Telefon: 07485-99830, Telefax: 07485-1472

hotel@empfingerhof.de, www.empfingerhof.de

Konferenzhotel, Restaurant Ammann

Gastfreundschaft First Class

Unsere Menüvorschläge 2012

LIEBER GAST HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL EMPFINGER HOF
Wir bedanken uns bei Ihnen im Voraus für das Interesse an unserem Angebot bzw. am
Hotel Empfinger Hof.

Noch ein Wort zu unseren Menüvorschlägen: bitte bedenken Sie, dass viele Produkte frisch nur saisonal verfügbar sind und wir aus diesem Grund nicht alle Gerichte über das ganze Jahr hinweg anbieten. Sollten einige Ihrer Gäste Vegetarier oder Allergiker sein, so berücksichtigen wir das gerne. Die aufgelisteten Menüs sind eine Zusammenstellung verschiedener Variationen. Sie können aus einem 6 Gang Menü auch gerne ein 4 Gang oder 3 Gang Menü machen. Oder Sie stellen sich ihre individuelle Menüfolge zusammen: z.B. Vorspeise aus Menü 1, Suppe aus Menü 2, Hauptgericht aus Menü 4, usw. Es gilt eine Mindestanzahl von 12 Personen pro Menü.

Wir bieten Ihnen auch die Möglichkeit aus unserer aktuellen Restaurantkarte oder je nach Marktangebot ein Menü zusammenzustellen. Wir rechnen Ihnen den neuen Menüpreis jederzeit gerne aus.

Nach Möglichkeit sollten Sie sich für eine Menüfolge pro Veranstaltung entscheiden. So können wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf garantieren.

Die Möglichkeiten das passende Menü für Ihre Veranstaltung zu kreieren sind vielfältig. Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung Ihres Festes zur Seite. Falls Sie Fragen oder Änderungswünsche haben oder eine Menüabsprache mit uns wünschen, wenden Sie sich bitte an Peter J. Wycisk . Bei einem persönlichen Termin besprechen wir gerne alles Weitere mit Ihnen.

Mit unseren verschiedenen Räumlichkeiten können wir Ihnen eine Vielzahl von attraktiven Möglichkeiten und Rahmenbedingungen für Ihren Anlass anbieten.

Lokalitäten	Restaurant „ammann“	bis	90Personen
	Nebenzimmer Singen	bis	30Personen
	Wintergarten	bis	60Personen
	Nebenraum Stuttgart	bis	40Personen
	Saal Württemberg I+II+III	bis	160Personen
	Restaurant Mediterrane	bis	40Personen
	Terrasse Garten	bis	100Personen (Absprache)
	Terrasse Tennis	bis	30Personen (Absprache)
Hotel	Wir bieten Ihnen nebst den vielen Raumangeboten mit sehr individuellen Möglichkeiten auch für Ihre Übernachtungsgäste die notwendigen Zimmer in unserem 4**** Hotel zu reservieren. So können Sie ausgelassen feiern.		
Aperitif	Für Ihren Apèro empfehlen wir Ihnen unsere Bar & Foyer, und speziell im Sommer unsere Garten- oder Tennis- Terrasse.		
Dekoration	Spezieller Blumenschmuck und Dekorationen aller Art können auf Wunsch zum Selbstkostenpreis organisiert werden. Eine schlichte Blumendekoration sowie Tischkerzen werden selbstverständlich nicht berechnet.		
Stuhlhusen	Mit unseren weissen Stuhlhusen kann man jeden Raum in einen Fest und Hochzeitstraum verwandeln. An Kosten berechnen wir pro Stuhlhusse 4,50 € zuzüglich wahlweise 0,50 € pro Zierschleife in dunkelrot.		
Wünsche	Kommen Sie mit Ihren Wünschen zu uns. Wir beraten Sie gerne und Organisieren mit Freude Ihren Anlass.		
Bestellung	Um Ihnen die gewünschten Speisen in bester Qualität servieren zu können, sind wir darauf angewiesen, dass Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 7 Tage vor Anlass bekannt geben.		
Teilnehmerzahl	Zwei Tage (48 Stunden) vor Beginn Ihres Anlasses benötigen wir die genaue Gästezahl, welche für uns verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird. Bitte beachten Sie bei Anlässen mit unklarer Personenzahl z.B. Traueressen, Hochzeiten, Firmenfeiern etc..., dass wir 80% der uns mitgeteilte Teilnehmerzahl als Mindestpersonenzahl verrechnen werden.		
Menükarten	Unser Menükartendruck steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Für spezielle Karten erlauben wir uns, die Druckkosten in Rechnung zu stellen.		

Preise	Sämtliche Preise sind ab 12 Personen. Preisänderungen bleiben vorbehalten. Unsere Preise sind inkl. der zur Zeit gesetzlichen MwSt. Wir gewähren kein Skonto oder Rabatte. Bei Bankkarten akzeptieren wir alle bei uns gängigen Kreditkarten wie auch Maestro und EC-Card. Gerne senden wir Ihnen auch die Rechnung Ihrer Veranstaltung zu, damit Sie uns diese bequem überweisen können.
Überstunden	Eine Verlängerung der Veranstaltung ist nur nach vorheriger Absprache möglich. Verlängerung der Sperrstunde von Montag bis Freitag bis 3:00 Uhr und Freitag bis Sonntag bis 5:00 Uhr möglich. Sperrstundenverlängerung stellen wir Ihnen in Rechnung. Bei Veranstaltungen, die sich über 1:00 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe € 35,- je angefangener Stunde und Mitarbeiter.
Korkgeld	Für selbst mitgebrachte Weine, Champagner und andere Getränke berechnen wir Ihnen € 12,80 pro Flasche.
Räumlichkeiten	Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.
Mitgebrachtes	Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen. (Kühlkette darf hier nicht unterbrochen werden) Eine Haftung für Ihren mitgebrachten Kuchen ist von unserer Seite ausgeschlossen. Wir berechnen pro Gedeck € 1,50. Dieser Preis beinhaltet außerdem die Erstellung des Kuchenbuffets.

Alle Angaben sind vorerst freibleibend und alte Menüvorschläge verlieren ihre Gültigkeit

Wir freuen uns, dass Sie unser Haus für Ihre Festlichkeit ausgesucht haben, und sichern Ihnen heute schon ein gutes Essen und perfekten Service zu.

Herzlich Ihre

Familie Wycisk und Team

Saal Württemberg I



Wintergarten



Saal Württemberg II



Gartenterrasse



Saal Württemberg I + II+ III



Restaurant ammann



Nebenzimmer Stuttgart



Restaurant mediterrane



Nebenzimmer Singen



Blumendekoration



Amuse Bouches/ Finger Food

*Bei einer Aperitifdauer von 30 Minuten
benötigen Sie zirka 4-5 Amuse Bouches pro Person.*

Frühlingsröllchen mit Süß - Sauersauce
Kalbfleischpralinen mit Kräuterdip
Crissini mit Parmaschinken
Lachspraline in Blätterteig
Mini Pizza
Mini Käseküchlein und Quiches
Gemüesticks mit diversen Dips
Mini Sandwiches (Vegetarisch und mit Fleisch)
pro Stück € 2,30

Mini Flammkuchen
Leberkäse in Brezelpanade
Mini Frikadellen
Mini Saiten im Schlafrock
Sauerkraut mit Kassler
pro Stück € 2,80

Riesenkrevetten in Bierteig
Satèspieße (Poulet) mit Erdnuss - Kokossauce
Krevettencocktail mit Mango im Glas
Chicken Wings mit Barbecue Sauce
Rindfleisch im Glas mit Meerrettich
pro Stück € 3,20

Canapés mit
Räucherlachs und Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Dillsenfauce
Mini Schweinemedallions mit Ananas
Roastbeef mit Remouladensauce
pro Stück € 2,90

Belegte Partybrötchen
mit Schinken, Lachs und Käse
pro Stück € 2,50

Blätterteiggebäck:
Mini Käseschnitte
Mini Schinkencroissant
pro Stück € 2,30

Frische Früchtewürfel mit Schokoladenbrunnen
pro Stück € 3,00

Geburtstagsmenü

Kleine Variation von Räucherfischen,
Dillsensaue und Sahnemeerrettich mit Blattsalaten

Aufgeschlagenes Brunnenkressesüppchen

Schweinelendchen im Speckmantel mit frischen Champignons,
Gemüsebouquet, Herzoginkartoffeln und hausgemachte Eierspätzle

Hausgemachtes Vanille-Mocca-Parfait
mit saisonalen Früchten

€ 37,-

Hochzeitsmenü

Junger Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen,
Gurkenscheiben und Kirschtomaten

Schwäbische Hochzeitssuppe mit Kräuterflädle, Grießklößchen
und bunten Gemüsestreifen

Dreierlei von Fleisch
mit Schweinemedaille, Rinderbraten Tranche und Truthahn Schnitzel
Speckbohnenbündchen und Karottenstifte
Kräuterbutter und frische Champignons

Beilagen
Hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelkroketten und Pommes Frites
Zweierlei Saucen

Desserteller
Traumcreme mit Mark von Himbeeren, Cappuccinoeis
und Sorbet im Glas

€ 35,-

Festagsmenü

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln und Kugelerbsen

Bunter Salatteller mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Zweierlei von Braten
Rinderschmorbraten und Kalbstafelspitz mit Trollinger Bratenjus
frischem Waldpilzragout
Gemüse vom Markt, Eierspätzle vom Brett und Mandelkroketten

Apfelküchle mit Zimt und Zucker,
zart schmelzender Vanilleiscreme und Sahnetupfer

€ 30,-

Menü Firmenfeier

Ofenfrisches Baguette mit Butterrosette,
Kräuterdip und rotem Pesto
(SERVIERT)

Perlhuhnnessenz mit Pistazienklößchen
(SERVIERT)

Italienisches Vorspeisenbüffet
(VOM BÜFFET)

Antipastigemüse vom Grill mit Zucchini, Auberginen,
und Paprika
Tomate mit Mozzarella Kugeln, Artischocken mit Thunfisch,
Rinderfilet Carpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola, lauwarmer Gambas, Pasta Salat,
gefüllte Champignons, Peperoni und Kirschtomaten,
Shrimps Cocktail mit Avocado,
verschiedene Blattsalate, Gurkenscheiben und Römersalat, Dressings
Marinierte Meeresfrüchte
Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Vitello Tonnato

Hauptgang
(SERVIERT)

Zweierlei von Kalb mit Hofmeisterbutter an Portweinjus,
mit Italienischer Polenta und Spitzmorcheln,
frisches Markt Gemüse und Ricotta Spinatravioli

Beilagen
(SERVIERT)

Hausgemachte Eierspätzle und Pommes Thymian Dauphin

Dessertteller
(Serviert)

Schokoladen Tarte in Cabo Bay Rum getränkt mit Blutorangen Sorbet im Glas,
gebrannte Creme Brûlée und Früchtégarnitur

Menü Komplettpreis € 59,00

Menü 1

Feldsalat mit Croûtons,
gebratenen Champignons und Speckstreifen

Rosa gebratenes Schweinefilet im Wirsingmantel
an leichter Käsesauce mit Grilltomate und Nudeln

Hausgemachter Eisgugelhupf
mit Saisonalen Früchten

€ 29, -

Menü 2

Crevettensalat mit Avocadofächer
Ciabattabrot und rotem Pesto

Scheiben von im ganzen rosa gebratenen Kalbsrücken
auf Karottengemüse mit Steinpilz-Schupfnudeln

Terrine von Maracujacreme im Schokoladenbiskuit
mit Früchtegarnitur und Minze

€ 41,-

Menü 3

Italienische Minestrone mit geriebenem Parmesan

Lachs-Zander Roulade auf Wermutsauce
mit Safran-Fenchel und Kräuterkartoffeln

Hausgemachtes Heidelbeermousse
auf Orangenfilets mit Pistazienhippe

€ 35,-

Menü 4

Kichererbsen-Curry Cremesuppe

Rinderfilet mit Sauce Bernaise,
Kohlrabigemüse und knusprigen Kartoffelwürfel

Pflaumen-Parfait mit Zimt aromatisiert
lauwarmer Weissweinschaum

€ 38, -

Menü 5

Gemüsebouillon
mit frischen Gartenkräutern

Gefülltes Kalbsschnitzel „Florentiner Art“
mit Blumenkohlröschen und Herzoginkartoffeln

Crêpes mit heißen Schattenmorellen
Vanilleeiscreme

€ 35,-

Menü 6

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

Schwäbischer Rostbraten mit Lembergersauce
auf Filderkraut und gebratenen Schupfnudeln

Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahnetupfer

€ 31,-

Menü 7

Crèmesuppe von Strauchtomaten
mit Grappasahne und Basilikum

Streifen vom rosa gebratenen Rehrücken mit Cumberlandsauce
auf sautierten Champignons und Blattsalaten

Champagnersorbet mit Sternfrucht

Gebratene Maispouardenbrust mit Barolojus
auf Gemüserisotto und grünen Spargelbündchen

Früchtegratin mit Pistazieneiscreme

€ 47,-

Menü 8

Sautierte Black Tiger Shrimps auf gegrillten Zucchinischeiben
eingelegten Tomaten und mediterranem Kräutersalat

Consommè vom Perlhuhn
mit Pistazienklößchen

Blutorangensorbet

Rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon mit weißer Portwein Rahmsoße
feinem Gartengemüse und Tagliatelle

Parfait von weisser und dunkler Schokolade
auf Haselnußsoße und glasierten Birnenschnitz

€ 65,-

Menü 9

Knuspriges Gemüse in Tempurateig gebacken
Sweet Chili und Sojasoße zum Dippen
Blattsalate mit Sesamdressing

Frisches Broccolirahmsüpple mit Mandelsahne

Gemüsestrudel auf Rahmchampignons

Mousse au Chocolat mit
Früchtespiegel

*Preis komplett € 29,-
ohne Suppe € 25,-*

Menü 10

Ruccola Salat mit Orangendressing
gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesansplitter

Kraftbrühe von Baumtomaten
und Mascarpone Klößchen

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Rahm-Pfifferlingen
Gemüsetörtchen und feinen Nüdelchen

Panna Cotta mit frischen Waldbeeren und Minze

*Preis komplett € 37,-
ohne Suppe € 32,-*

Menü 11

Blattsalate
mit gebratenen Pilzen

Frische Tomatencremesuppe
mit Sahnehaube

Gefüllte Zucchini mit Fetakäse und Aubergine
auf Kräuterrisotto

Exotischer Fruchtsalat
mit Zitronensorbet

*Preis komplett € 29,-
ohne Suppe € 24,-*

Menü 12

Feldsalat mit knusprigen Speckstreifen
gerösteten Weißbrotwürfeln

Feine Rinderbouillon mit Markklößchen
und Gemüsestreifen

Zarte Schweinelendchen auf frischen Champignons
mit hausgemachter Kräuterbutter, Mandelbrokkoli und Fingermöhrrchen
als Beilage

Eierspätzle vom Brett, Kartoffelkroketten oder Herzoginkartoffeln

Hausgemachtes Vanille-Eisparfait
mit glasierten Sauerkirschen

*Preis komplett € 35,-
ohne Feldsalat € 31,-*

Menü 13

Badische Grünkernsuppe

Knackige Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen

Geschmorte Kalbsschulter in Altbiersauce
Gemüsebouquet mit geschmelztem Semmelknödel und Eierspätzle

Rote Grütze mit Vanilleeiscreme

*Menü komplett € 32,-
ohne Salate € 26,-*

Menü 14

Feldsalat mit rotem Linsen Dressing
knusprig gebratenem Speck

Schwäbische Festtagssuppe
Fleischbrühe mit Kräuterflädle, Grießklösschen und Eierstich

„Fleischvögerl“
Gefüllte Kalbfleischrouladen in feiner Sahnesauce
mit Marktgemüse und Kartoffeltaler

Apfelküchle
mit Zimt Zucker und Vanillesauce

*Menü komplett € 35,-
ohne Salat € 31,-*

Menü 15

Kartoffelsalat mit Mini-Schnitzele und Blattsalaten

Leichte Kartoffelsuppe mit Frühlingslauch

Gefüllte Kalbsbrust mit Bockbiersoße
Erbsengemüse und hausgemachte Spätzle

Halbgefrorenes Erdbeertörtchen mit Minzpesto

*Menü komplett € 35,-
ohne Suppe € 29,-*

Menü 16

Graved Lachs mit Dillsenfauce
an Römersalat und Kirschtomaten

Karottensüppchen
mit Ingwer und Orangenfilets

Mignon vom Kalbsfilet zart rosa gebraten
mit Hofmeisterbutter, gebratenen Eierschwammerln
auf italienischem Pfannengemüse und knusprigem Rösti
dazu reichen wir Tagliatelle

Geeistes Grand- Manierparfait mit Waldbeeren
und Marsalaschaum

*Preis komplett € 49,-
ohne Suppe € 35,00*

Menü 17

Rosa gebratener Frischlingsrücken auf Waldorfsalat

Erbsensüppchen mit Minzrahm

Entrecôte mit Kräuterkruste gratiniert auf Lembergersoße
Gemüsebouquet und Kartoffelkrusteln

Rumtopftgelee mit Walnusseiscreme

*Preis komplett € 44,-
ohne Rapunzelsalat € 33,-*

Menü 18

Geräucherte Entenbrustscheiben mit
pikanten Orangenfilets und Blattsalaten
oder

Terrine von Meeresfrüchten mit Riesengarnele
Joghurt-Dillsauce und Salatbouquet

Lachstranche mit Limonen Butter souffliert
auf jungem Blattspinat mit Safran-Nüdelchen

Im ganzen gebratenes Roastbeef vom Angus Rind
mit zweierlei Saucen
glaciertem Gemüse und gebackenen Kartoffeln

Gefüllte Topfen-Palatschinken

*Preis komplett € 49,-
ohne Lachsbonbon € 38,-*

Menü 19

Hausgebeizter Heilbutt
mit Crème Fraîche und Kaviar

Rahmsuppe von weißen Rübchen
mit Riesengarnelen

Zanderfilet im Strudelteig gebraten mit Safransauce
auf Mangoldgemüse

Rosa gebratene Barbarie Entenbrustscheiben mit Koriander-Honigjus
Wirsinggemüse und Maisplätzchen oder Kartoffelrösti

Reisdessert „Trauttmansdorff“ mit Mangosorbet und Minze

*Preis komplett € 55,-
ohne Zander € 43,-*

Menü 20

Pralinen von der Gänsestopfleber
an Friséesalat mit Himbeervinaigrette
dazu getoasteter Brioche

Perlhuhnnessenz mit Pistazienklösschen

Roulade von Seezunge und Lachs
auf gebratenen Artischocken

Sorbet von Marc de Champagne

Rehrückenmedaillons mit Gin-Jus
Selleriepüree und getrüffeltem Kartoffelplätzchen

Joghurtterrine im Baumkuchenmantel
auf Beerenspiegel mit marmoriertem Schokoladeneis

*Preis komplett € 59,-
ohne Seezunge € 48,-*

Menü 21

Rosa gebratener Wildhasenrücken
auf lauwarmer Waldpilzsalat

Entenkraftbrühe mit Ravioli und Gemüseperlen

Zanderfilet mit Kartoffelschuppen gebraten auf zweierlei Paprikasaucen

Cassissorbet

Gratinierter Lammrücken mit Thymianjus,
Speckböhnchen und Kartoffel-Oliven Gnocchi

Topfenterrine mit Walnusseis und frischen Früchten

*Preis komplett € 55,-
ohne Sorbet € 48,-*

Menü 22

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutermarinade
Parmesanspäne und Ruccola

Wildkraftbrühe mit Waldpilz-Speckklösschen

Soufflierte Lachsschnitte auf Rieslingsauce und Blattspinat

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken (am Stück gebraten) mit Morchelrahmsauce
buntem Gemüse vom Markt und Mandelbällchen

Lauwarmes Apfel Törtchen mit Vanille-Eiscreme

*Preis komplett € 62,-
ohne Carpaccio € 52,-*

Stellen Sie Sich Ihr Festmenü selbst zusammen

Vorspeisen

Kleiner Vorspeisensalat mit Spargel
gehacktem Ei und gerösteten Weissbrotwürfeln
€ 6,50

Gemischte Blattsalate an Balsamico Walnuss-Vinaigrette
und gebratene Entenleber
€ 8,50

Galantine von der Bauern Ente
an Ruccolasalat und Pfeffer-Kirschsauce
€ 8,50

Mousse von Räucherfischen aus dem Bodensee
an Kartoffel - Gemüse Rösti
€ 9,50

Suppen

Schaumsuppe von rosa Linsen
mit geräucherter Bachforelle
€ 6,50

Empfinger Festtagssuppe mit
verschiedenen Einlagen
€ 6,00

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehaube
und gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 5,50

Hauptgerichte

Schweinefilet im Netz mit Kräutern gebraten
auf rosa Pfeffersauce
kleines Gemüse und Schupfnudeln
€ 16,50

Spanferkelkeule auf Hochdorfer Dunkelbierjus,
Wirsinggemüse und Kartoffelknödel
€ 15,50

Halbe gegrillte Bayrische Bauernente auf Apfel-Birnenjus
mit Filderrotkraut und Brezelknödel
€ 17,50

Gebratenes Filet vom Schwäbischen –Ochsen
mit Trollinger Bratenjus,
glaciertes Pfannengemüse und Kartoffel Gratin
€ 26,-

Dessert

Mousse von weißer und dunkler Schokolade
mit Walnuss-Sauerkirschsoße
€ 7,50

Cappuccinoparfait im Baumkuchenmantel
mit frischen Früchten
€ 8,00

Johannes Schokoladenkuchen
auf lauwarmen Birnenkompott und
zartschmelzendem Vanilleeiscrème
€ 8,50

Geeistes Champagnersüppchen
mit Sorbet und Früchten der Saison
€ 9,-

1. Unsere Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen und Bankette, die separat vom normalen à la carte Restaurantbetrieb in Räumlichkeiten des Sport und Tagungshotel Ammann stattfinden.
2. Es ist kein à la carte - Service möglich, sondern grundsätzlich ein im voraus bestelltes und festgelegtes Menü.
3. Raummieten werden bei gewerblichen Ausstellungen, Präsentationen, Versammlungen und Vortragsveranstaltungen in Rechnung gestellt. Die Höhe der Miete richtet sich nach dem Raumbedarf sowie dem Zeit- und Personalaufwand.
4. Nebenleistungen wie aufwendige Blumendekoration, Musik und besondere Drucke von Menükarten werden extra berechnet.
5. Musiker- und Künstlergagen sowie sämtliche Kosten für Unterhaltung, die wir nicht selbst erbringen, sind vom Veranstalter mit den entsprechenden Auftragnehmern selbst abzurechnen.
6. Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir von der Personenzahl aus, die uns zwei Tage (48 Stunden) vor Veranstaltungsbeginn, als definitive Teilnehmerzahl, vom Veranstalter genannt wird.
7. Bei Veranstaltungen, die sich über 1:00 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe € 35,- je angefangener Stunde und Mitarbeiter. Eine Verlängerung der Veranstaltung ist nur nach vorheriger Absprache möglich.
8. Die berechneten Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 % enthalten ist. Bei langfristigen Bestellungen behalten wir uns eine eventuelle Nachkalkulation bei veränderter Marktlage vor.
9. Unsere Rechnungen werden Ihnen zugestellt und sind zahlbar nach Erhalt ohne Abzug, netto Kasse. Bei Bankkarten akzeptieren wir alle bei uns gängigen Kreditkarten wie auch Maestro und EC Card. Bei größeren Veranstaltungen erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 50% der zu erwartenden Rechnungssumme.
10. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen in Höhe von 5% pro Monat vor.
11. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner.
12. Stornokosten:
14 Tage vor dem Veranstaltungsdatum für alle Bereitstellungskosten, zuzüglich besonderer Bestellungen für die Veranstaltung und 33% des Speiseumsatzes des vereinbarten Menüpreises oder der geplanten Speisenfolge.
7 Tage vor dem Veranstaltungsdatum sind wir berechtigt, 80% des Umsatzausfalls zu berechnen.
13. Der Auftraggeber haftet uns gegenüber für die Bezahlung etwaiger, von Teilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränken.

Zusatzstoffe

mit Geschmacksverstärker
mit Antioxidationsmittel
mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
geschwärzt
mit Süßmitteln
mit Farbstoff

In unserer Weinkarte finden Sie Weine
aus den Ländern:

Frankreich
Italien
Spanien
Südafrika
Chile
Österreich
Deutschland

Fragen Sie unser Serviceteam.

Herkunftsnachweis der verwendeten Fleischprodukte

- | | |
|----------------------------|--|
| - Rindfleisch | aus Argentinien, Brasilien und
aus deutscher Produktion |
| - Geflügel | aus deutscher Produktion |
| - Kalb und Schweinefleisch | aus deutscher Produktion |
| - Lammfleisch | Neuseeland, Frankreich, Deutschland |