

MÄDELS ABEND

Box für 5 Personen

Eine Box enthält 6 Teile pro Person:

Wrapröllchen mit Halloumikäse

Wrapröllchen mit gegrilltem Gemüse

Pollofino Burger

Panna Cotta mit frischen Himbeeren und Himbeersauce im Glas (90ml)

dazu einmalig:

•2 Flaschen Godefroy von Mum Riesling Brut und

•1 Flasche Sarti Rose

P.p.P 34,90€

MÄNNERABEND

Box für 5 Personen:

2erlei vom Burger zum Selber basteln:

Burger Classic (Rind) / Pulledpork im Rustico Brötchen

Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln

Beilagen: Kartoffelspalten, Coleslaw Salat & Dip

dazu einmalig:

Kiste Zwiefalter 1521 Bier

P.p.P. 34,90€

GRILLPARTY

frisches Fleisch und frischer Fisch zum selber Grillen

Sparerips Natur oder mariniert

Cevapcici nach Art des Hauses

Pollo fino natur oder mit Zitronen und Kräutern mariniert

Rumpsteak

T-Bonesteak

Doraden

Garnelen

u.v.m

Die Grillparty stellen wir individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

36,50€ bis 43,50€/Person

MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat

Vitello Tonnato

Antispati Misto

Rotebeete Panna-Cotta mit Ziegenkäse

Caprese

Mediterrane Bruschetta

Hauptgänge

Osso Buco aus dem Ofen mit Kartoffeln und Gemüse

Garnelen mit Gin und Limette mit Bandnudeln als Beilage

Lachs mit Minze und Kirchtomaten in Weisweinsud Gemüse Beilage

Knusprige Hähnchenkeule aus dem Ofen mit Kartoffeln und Paprika

Gemüse Lasagne

Zucchini Röllchen mit Gemüse Gefüllt auf Zitrone-Minz-Joghurt

Dessert

Panna Cotta

Tiramisu

Quark mit Honig und Rote Grütze

Weißes Schoko Mousse

Buffet S ab 10 Personen
Buffet M ab 20 Personen
Buffet L 40 Personen

BUFFET S

2 Vorspeisen, 1 Hauptgang, 1 Dessert
34,90 €/P

BUFFET M

3 Vorspeisen, 2 Hauptgänge, 2 Desserts
43,00€/P

BUFFET L

3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 3 Desserts
48,00 €/P

SPEISEKARTE



SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Croutons	6,50€
Tomatencremesuppe (scharf) mit Croutons	6,50€
herzhafte Maultaschensuppe mit feinem Schnittlauch	7,50€
deftige Fleischbrühen dazu frische Flädle	6,50€
Karotten-Kartoffelsuppe mit Petersilie	7,50€
cremige Kartoffelsuppe mit gebratenen Speckwürfeln	7,50€
cremige Kartoffelsuppe mit Saurer Sahne	6,50€
Kürbisuppe (Hokaido)Putenrouladen mit Ingwer und Karotte (leicht scharf), dazu geröstete Sonnenblumenkerne	8,00€
cremige Gemüsesuppe mit Sahne	7,00€
Minestrone vegetarisch klassisch italiensch	8,50€
Gaisburger Marsch mit Spätzle, Kartoffel, Karotte, Sellerie und Rind	10,50€

Alle Suppen pro Portion 350ml

SPEISEKARTE



FLEISCH

Rinderbraten (180gr) mit Spätzle (200gr)	21,50€
Rinderrouladen klassisch (eine Roulade/P) mit Spätzle (200gr)	21,50€
Rindergulasch nach ungarischer Art (pikant) dazu Spätzle (200gr)	18,50€
Schweinemedailon (2/Person) in einer Champignon-Paprika-Rahm Soße mit Spätzle (200gr)	22,50€
Chilli con Carne mit Rinderhack, dazu Baguette)	17,50€
Krustenbraten in Biersoße (180Gr) mit Rosmarinkartöffelchen aus dem Ofen (200gr)	19,50€
überbackene Schweinelachse (180gr) mit Tomaten & Camerbert, dazu Bratkartoffeln (200gr)	18,50€
Pollo Fino (180gr) mit Paprika--Kartoffel - Karotten aus dem Ofen (200gr)	18,50€
Putenrouladen mit einer Spinat Mozzarella Füllung (eine Roulade /Person) dazu Penne (200gr)	19,50€
Putengeschnetzeltes (180gr) mit Buttereis (200gr)	18,50€
Thai-Curry mit Hähnchen (scharf) dazu Yasminreis (200gr)	19,50€
Hähnchenbrust nach Saltimbocca Art dazu Rigatoni (200gr)	21,50€

SPEISEKARTE



FISCH

Lachs aus dem Ofen (180gr) dazu kleine Rosmarinkartoffeln mit Paprika und Zwiebeln aus dem Ofen (200gr)	26,50
paniertes Seelachsfilet dazu Salzkartöffelchen (200gr) & Remoulade	23,50€

VEGETARISCH

vegetarische Lasagne (400gr) mit Bechamel & saisonalem Gemüse	17,50€
Chilli-sin-Carne (400gr) dazu frisches Steinofenbaguette	17,50€
Gnocchi mit Champignons in einer feinen Rahmsoße garniert mit Petersilie	16,50€
Paccheri mit Kirschtomaten, Zucchini & Kapern (enthält Weißwein), dazu geriebener Parmesan	17,50€

PASTA 1

Lasagne klassisch (400gr) mit gemischtem Hackfleisch und Bechamelsoße	16,50€
Lasagne Rind (400gr) mit Rinderhack & Bechamelsoße	16,50€
Penne mir Rindergarout (350gr) mit KArotten & Weißwein nach italienischer Art, dazu geriebener Parmesan	16,50€
Paccherie mit Rinderstreifen, Kirschtomaten, Zucchini & Kapern (enthält Weißwein)	17,50€

SPEISEKARTE



PASTA 2

Bolognesesoße (400gr) mit Penne & Parmesan	15,50€
helle Bolognese (400gr) mit gemischtem Hackfleisch, Zucchini & Sahne, dazu Parmesan	15,50€

BEILAGEN

Die Beilagen können zu den Hauptspeisen zusätzlich bestellt oder ergänzt werden

Bratkartoffeln knusprig gebratene Kartoffelscheiben	6,50€
Yasminreis al dente gekocht, verfeinert mit Limettenblättern & Butter	6,50€
Langkornreis in Butter geschwenkt	5,50€
Rosmarinkartöffelchen mit Schale (Bio) aus dem Ofen, mit Knoblauch	6,50€
Rosmarinkartöffelchen geschält aus dem Ofen, mit Knoblauch	6,50€
Kartoffel Gratin mit Bechamelle und Parmesan	7,50€
Pasta, Penne, Farfalle, Paccheri, Rigatoni al dente gekocht	5,50€
Gemüse aus dem Ofen gemischtes frisches Gemüse, mit Rosmarin, Thymian & Knoblauch	7,00€

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Speisenangebot

Auf Nachfrage bieten wir zahlreiche Speisen auch in vegetarischer, veganer und laktosefreier Variante an.

Stornierungsbedingungen

Stornierungen

müssen spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Termin schriftlich per E-Mail an cateringzauberwerkstatt@gmx.de erfolgen. Bei späteren Stornierungen wird eine Stornogebühr in Höhe von 50 % des gebuchten Caterings in Rechnung gestellt.

Preise

Alle angegebenen Preise sind Bruttopreise (inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer). Zusätzlich fallen Kosten für Anfahrt, Abfahrt, Aufbau, Abbau, eine Kilometerpauschale sowie die Reinigung des Geschirrs an.

Anzahlung

Bei Caterings ab 1.000 € behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in Höhe von 40 % des Gesamtbetrags im Voraus in Rechnung zu stellen.

Anfahrtspauschale

Bis 5 km im Umkreis von Schlaitdorf: kostenfrei

Ab 5 km: 0,50 € pro gefahrenem Kilometer

Hinweis

An Sonn- und gesetzlichen Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 25 % auf den Gesamtpreis.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) für Catering-Dienstleistungen

1. Geltungsbereich Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten für alle Verträge, die zwischen [Unternehmensname], im Folgenden "Anbieter" genannt, und seinen Kunden über Catering-Dienstleistungen abgeschlossen werden.
2. Vertragsabschluss Ein Vertrag kommt zustande, sobald der Kunde ein schriftliches Angebot des Anbieters annimmt oder eine schriftliche Bestätigung über eine Bestellung erhält.
3. Leistungsumfang Der Umfang der Catering-Dienstleistungen ergibt sich aus dem jeweiligen Angebot. Nebenabsprachen und Änderungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch den Anbieter.
4. Preise und Zahlung Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, sofern nicht anders angegeben. Zahlungen sind nach Rechnungserhalt innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug zu leisten.
5. Stornierung und Änderungen Eine Stornierung ist bis 7 Tage vor dem Liefertermin kostenfrei möglich. Danach fallen gestaffelte Stornogebühren an:
Bis 3 Tage vor dem Termin: 50 % des Gesamtpreises
Weniger als 3 Tage: 100 % des Gesamtpreises
6. Lieferung und Leistungsstörungen Der Anbieter bemüht sich um eine pünktliche Lieferung. Verzögerungen aufgrund höherer Gewalt oder unvorhersehbarer Ereignisse sind nicht zu vertreten.
7. Haftung Der Anbieter haftet nur für Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit. Eine Haftung für Schäden durch unsachgemäße Lagerung oder Handhabung durch den Kunden ist ausgeschlossen.
8. Lebensmittelhygiene und Allergene Der Anbieter weist darauf hin, dass Lebensmittel Allergene enthalten können. Kunden sind verpflichtet, besondere Ernährungsbedürfnisse, Unverträglichkeiten oder Allergien vorab schriftlich mitzuteilen.
9. Gerichtsstand und anwendbares Recht Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Gerichtsstand ist Nürtingen.
10. Schlussbestimmungen Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein, bleibt die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

Stand: 28.03.2025