

Schürmann

CATERING & EVENTMANAGEMENT



Seien Sie anspruchsvoll



Lassen Sie sich verwöhnen...

Wir helfen Ihnen, dass Ihre nächste Feier ein gelungenes Fest wird. Wer kennt das nicht? Sie möchten gerne feiern, Ihnen fehlt noch dies und das. Woher bekommen Sie es? So etwas verursacht Aufregung, die Sie getrost vermeiden können. Ob Firmenjubiläum, Familienfeste wie Hochzeit, Geburtstag und Taufe, Messeservice oder Tagung, die komplette Ausstattung Ihrer Festlichkeit plant das Team von Schürmann Catering & Eventmanagement für Sie. Reichhaltige Buffets, Menüs, Fisch, Geflügel, Fleisch, und Käsespezialitäten sind nur einige kulinarische Genüsse aus unserem umfangreichen Angebot. Wählen Sie einfach aus und teilen Sie uns Ihre Wünsche mit. Sie werden sehen, Ihre Gäste werden Augen machen. Versprochen!

Große Festlichkeiten werfen Ihre Schatten voraus. Damit auch Sie als Gastgeber feste mitfeiern können und nicht nur mit der Organisation Ihrer Veranstaltung beschäftigt sind, bieten wir umfassenden Service. Teller, Gläser, Geschirr, Bestecke, Tische, Stühle, Theken mit Kühlung, Kaffeemaschinen, Beleuchtung, usw. stellen wir Ihnen für die Einrichtung Ihrer Festlichkeit zur Verfügung. Auch spezielle Wünsche oder Vorschläge für besondere Anlässe erfüllen wir Ihnen gerne.

Das Wichtigste für uns sind Sie! Wenn Sie Ihre eigene Veranstaltung genießen, wenn alles wie am Schnürchen läuft, wenn Sie und Ihre Gäste strahlen, dann erst sind wir richtig zufrieden.

Bei unserem geschulten Team sind Ihre Gäste von der ersten bis zur letzten Minute der Veranstaltung in den besten Händen. Unsere Köche spornen sich gegenseitig zu Spitzenleistungen an. Nichts freut sie daher mehr, als Ihr Lob.

Ganz gleich, wie Sie die Ausstattung Ihres Events wünschen: wir realisieren es. Ob Themendekoration, Heizung, Teppichboden, roter Teppich für Ihre VIPs, alles ist möglich.

Gemeinsam mit Ihnen erarbeiten wir ein Konzept mit allen Leistungen und Terminen. Wir kümmern uns um die Gestaltung Ihrer Location, Künstler, Moderator, Fotograf, Service-Personal, technische und gastronomische Versorgung.

Termingerecht, nach Ihren Wünschen und Anforderungen.

Wir beauftragen Künstler, Moderatoren und Musiker, die ihr Handwerk verstehen. Andere kommen für uns nicht in Frage.

Denn von der Leistung eines jeden hängt der Erfolg der gesamten Veranstaltung ab. Äußern Sie einfach Ihre Wünsche, wir machen den Rest.

Wenn der Termin feststeht, läuft alles zügig und nach Plan.

Mit dem Team von Schürmann Catering & Eventmanagement ist jede Phase Ihrer Veranstaltung, von Organisation über Zeltaufbau, vom Service bis zum Zeltabbau, Professionalität garantiert.

Zu Ihrer Sicherheit, zur Vermeidung schlafloser Nächte, für ein gelungenes Event, für ihren Erfolg.

Dafür strengen wir uns täglich an. Nichts bleibt dem Zufall überlassen. Nichts wird improvisiert. Deshalb bieten wir Ihnen alle Leistungen für Ihr Event aus unserem Hause. So garantieren wir den permanent hohen Standard, der uns zu einem, in dieser Region, führenden Unternehmen im Catering gemacht hat.



Inhaltsverzeichnis

Preisliste gültig ab 01. März 2011

Inhaltsverzeichnis	3
Suppen, Eintöpfe	4
Baguettinis, Brötchen, Schnittchen	5
Fingerfood	6
Fingerfood „Deluxe“	7
Kalte Platten, Unsere Fischauswahl	8
Brotvariationen, Junge Küche	9
Wochenanfangskarte, das kalte Buffet	10
Salate	11
Herbstliche Spezialitäten	12
Stellen Sie Ihr Menü zusammen	13
Internationale Küche, Mediterrane Küche	17
Kulinarische Genüsse für Feinschmecker	18
Schürmann´s feine Desserts und mehr, Kuchenvariationen	19
Barbecue bei Ihnen zuhause „Rent a Koch“	20
Grillabend, Extra-Service	21
Getränke	22
Mietmaterial	25
Inhaltsstoffe	29
Allgemeine Geschäftsbedingungen	30

Suppen & Eintöpfe

Hochzeitssuppe mit Einlage (* 1, 4)	0,4 Ltr.	3,20 €
Gulaschsuppe, mit Paprika und Pilzen (* 1, 4)	0,4 Ltr.	3,50 €
Pikante Käsesuppe mit Hackfleisch, Paprika, Lauch und Pilze (* 1, 4)	0,4 Ltr.	3,50 €
franz. Zwiebelsuppe (* 1, 4)	0,4 Ltr.	3,50 €
Reitersuppe mit Hackfleisch, Gewürzgurken, Ananas und Paprika (* 1, 4)	0,4 Ltr.	3,50 €
Erbsensuppe mit Wursteinlage (* 1, 4)	0,5 Ltr.	2,95 €
Grünkohleintopf mit Kasselerwürfel (* 1, 4)	0,5 Ltr.	3,50 €
klare Brühe mit frischem grünen und weißen Spargel ** (* 1, 4)	0,3 Ltr.	3,50 €
vegetarische Gemüsesuppe (* 1, 4)	0,4 Ltr.	2,95 €
Spargelcremesuppe ** (* 1, 4)	0,4 Ltr.	3,95 €
Tomatensuppe mit frischem Basilikum (* 1, 4)	0,4 Ltr.	3,20 €
Kartoffelcremesuppe, dazu Schinkenstreifen (* 1, 4)	0,4 Ltr.	3,20 €
Möhrencremesuppe, dazu Crème fraiche und frischem Schnittlauch (* 1, 4)	0,4 Ltr.	3,20 €
Broccolicremesuppe (* 4)	0,4 Ltr.	3,20 €

**= Saison



* *Inhaltstoffe siehe Seite 29*

Baguettinis

pro Sorte mindestens 5 Stück

mit Bratenspezialitäten	Geflügelbraten, Schinkenröllchen, roher Schinken (* 3, 4, 8)	Stk.	1,65 €
mit Käsespezialitäten	Camembert, Frischkäsecreme oder Schnittkäsevariationen (* 1, 3, 6)	Stk.	1,85 €
mit Schweinemedallions	(* 1, 2, 3)	Stk.	2,00 €
mit Roastbeefröllchen	(* 1, 2, 3)	Stk.	2,00 €
mit mildem Räucherlachs	(* 1, 2, 3)	Stk.	2,00 €
mit Forellenfilets	(* 1, 2, 3)	Stk.	2,00 €
mit Fleischsalat	(* 9)	Stk.	1,65 €
mit Heringsalat	(* 9)	Stk.	1,65 €
mit Matjestatar	(* 9)	Stk.	1,65 €
mit Tomate-Mozarella	(* 1, 2, 3)	Stk.	1,85 €

Brötchen & Schnittchen

pro Sorte mindestens 5 Stück

1/2 belegtes Brötchen	mit Schinken, Käse oder Braten, einschl. Dekoration (* 1, 3, 4, 8)	Stk.	1,10 €
	mit Räucherlachs, einschl. Dekoration (* 1, 2, 3)	Stk.	1,95 €
	mit geräucherter Forelle, einschl. Dekoration (* 1, 2, 3)	Stk.	2,25 €
belegtes Schnittchen	mit Schinken, Käse oder Braten, einschl. Dekoration (* 1, 3, 4, 8)	Stk.	0,95 €
	mit Räucherlachs, einschl. Dekoration (* 1, 2, 3)	Stk.	1,95 €
	mit geräucherter Forelle, einschl. Dekoration	Stk.	2,25 €

Fingerfood

pro Sorte mindestens 10 Stück

Fisch	Crêpesroulade mit Räucherlachs (* 1)	Stk.	1,50 €
	Partygarnele auf Knoblauchdip (* 4, 9)	Stk.	1,35 €
	Forellenmousse im Gurkenröllchen (* 2)	Stk.	1,00 €
	Matjestatar mit Pumpernickel (* 1, 2, 3)	Stk.	1,25 €
	Garnelencocktail (* 4)	Stk.	1,50 €
Fleisch	Partyfrikadelle auf Salat (* 3, 8, 9)	Stk.	1,50 €
	Schweinemedallions auf Mango-Chutney	Stk.	1,90 €
	Putenspieß mit herzhaftem Dip (* 2)	Stk.	1,45 €
	Roastbeefröllchen auf Waldorfsalat (* 1, 2, 4)	Stk.	1,90 €
Käse	Goudawürfel mit Trauben (* 1)	Stk.	1,10 €
	Tomate-Mozarellaspieß	Stk.	1,25 €
	Frischkäsecreme auf Vollkornbrot (* 9)	Stk.	1,10 €
Vegetarisch	Gemügesticks mit Joghurtdip	Stk.	1,10 €
	Italienisches Gemüseallerlei	Stk.	1,10 €
Dessert	Mousse au Chocolate (* 1)	Glas	1,50 €
	Tiramisu (* 1)	Glas	1,50 €
	Mascaponecreme auf Frucht (* 3)	Glas	1,50 €
	Buttermilchschaum mit Himbeersauce	Glas	1,50 €
	Herrencreme (* 1)	Glas	1,50 €

Fingerfood „Deluxe“ für anspruchsvolle Gäste

ab 15 Personen

Fingerfood "Deluxe"

pro Person 17,95 €

Möhren-Kartoffelsuppe dazu Crème fraiche und frischem Schnittlauch und frisches Baguette

Fingerfood Partygarnele auf Knoblauchdip
Crêpesroulade mit Räucherlachs
Tomate-Mozarellaspieß
verschiedene Käsespieße
Partyfrikadelle auf Salat
Hähnchennuggets mit Dip
Baguettinis, verschieden belegt

Dessert Mousse au Chocolate
Tiramisu (* 1, 3, 4, 8, 9)



In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer enthalten!

kalte Platten

ab 10 Personen

internationale Käseplatte	mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, ca. 150g pro Portion	pro Person	3,50 €
Aufschnittplatte	mit Braten, Aspikaufschnitt, gekochtem Schinken, rohem Schinken und Fleischwurstaufschnitt, ca. 150g pro Person	pro Person	4,50 €
Schinkenplatte	mit gekochtem Schinken, rohem geräucherten und luftgetrockneten Schinken (z.B. Parma- und Serranoschinken, ca. 100g pro Portion	pro Person	4,50 €
Schinkenröllchen	mit Spargel 20/2, auf der Platte dekoriert	pro Platte	10,00 €
gefüllte Eier	12/2 auf der Platte dekoriert	pro Platte	8,00 €
Tomate-Mozzarella	mit frischem Basilikum, ca. 150g pro Portion	pro Person	3,00 €
Anti Pasti	getrocknete Tomaten, gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, eingelegte Champignons, Oliven, Peperoni u.v.m., ca. 200g Portion	pro Person	6,00 €

Unsere Fischauswahl

ab 500g

Räucherlachs	1 kg	34,90 €
Graved Lachs	1 kg	34,90 €
geräucherte Forelle	1 kg	44,90 €
geräucherter Aal	1 kg	Tagespreis
Riesengarnelen in Knoblauchöl	1 kg	19,90 €
Garnelensalat	1 kg	14,90 €
Meeresfrüchtesalat	1 kg	19,90 €

Brotvariationen

Partybrötchen sortiert	Stk.	0,30 €
Baguette 440g sortiert	Stk.	2,95 €
Baguette 250g sortiert	Stk.	1,50 €
gemischter Partykorb mit Baguette und Partybrötchen	pro Person	1,00 €
türkisches Fladenbrot	Stk.	2,50 €
Ciabatta-Brot	Stk.	1,50 €
Bretzel, Laugengebäck	Stk.	1,00 €

Junge Küche

Mindestabnahme bei allen Gerichten 10 Portionen

Hot Dog	1 Hot Dog Softbrötchen, 1 holl. Frikandel, Röstzwiebeln, Ketchup und Hot-Dog-Sauce (* 1, 4, 5)	Stk.	1,75 €
Fleischkäse-Semmel	frisches Brötchen mit hausmacher Fleischkäse, Zwiebelringe und Senf (* 4, 5)	Stk.	1,35 €
Schlemmer-Brötchen	1 Brötchen mit Burgunder Schinkenbraten, Krautsalat und Tzatziki (* 2, 4, 5)	Stk.	2,25 €
Pita-Brötchen	1 Fladenbrötchen mit Pfannengyros, Krautsalat und Tzatziki (* 2, 4)	Stk.	3,95 €
Schnitzel-Brötchen	1 frisches Brötchen dazu Schnitzel, Senf und Ketchup	Stk.	2,25 €
Chilli con Carne	mit Baguettebrot und Creme Fresh (* 1, 3, 4)	pro Person	4,95 €
Lasagne	italienisches Pastagericht (* 1)	pro Person	4,95 €
Spaghetti Bolognese	italienisches Pastagericht (*1)	pro Person	3,95 €
Penne Arrabbiata	italienisches Pastagericht, leichte Schärfe (*1,)	pro Person	3,95 €
Pfannengyros	mit Tzatziki, Krautsalat und Tomatenreis (*2,4)	pro Person	6,95 €

Wochenanfangskarte

Montag bis Donnerstag

Burgunderbackschinken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Portion	7,50 €
Schweineschnitzel mit Jägersauce, Erbsen und Möhren und Kroketten	Portion	7,50 €
Zwiebelbraten mit Kaisergemüse und Bratkartoffeln	Portion	7,50 €
Hähnchenbrustfilet mit Currysauce und Reis	Portion	7,50 €
Hochzeitssuppe	Portion	3,20 €
Gulaschsuppe	Portion	3,50 €
Baguette 440 g	Stk.	2,50 €
belegtes ½ Brötchen mit Schinken, Käse oder Braten, einschl. Dekoration (* 1, 3, 4, 8)	Stk.	1,10 €
Schnittchen belegt mit Schinken, Käse oder Braten, einschl. Dekoration (* 1, 3, 4, 8)	Stk.	0,95 €

**je Gericht ab 10 Personen (hier sind keine Änderungen möglich)
ab 30 Personen können Sie aus der gesamten Karte wählen**

das kalte Buffet

Kaltes Buffet Standard (ab 15 Personen)	Schnitzel aus der Karbonade, Hähnchenkeulen, Partyfrikadellen (kalt auf Platte dekoriert), gefüllter Zwiebelbraten (warm mit Sauce), Kraut-, Kartoffel- und Nudelsalat, Brotkorb und Butterteller (* 1, 3, 4, 6)	pro Person	11,95 €
Kaltes Buffet Spezial (ab 20 Personen)	Hähnchenbrustfilet mit Früchten dekoriert, Schweinemedallions mit Preisselbeersahne, Partyfrikadellen, Zwiebelkrustenbraten (warm mit Sauce), Kartoffelgratin (warm), gemischter Rohkostsalat mit Joghurtdressing, Schinkenröllchen mit Spargel, internationale Käsespezialitäten, Brotkorb und Butterteller mit Kräuterbutter (* 1, 3, 4, 6)	pro Person	17,95 €
Kleiner Imbiss	frisches Baguette, Kräuterbutter, Tzatziki, Käsewürfel in Schalen, Minifrikadellen (* 1, 2, 4, 6)	pro Person	3,50 €

Salate

mindestens 1000 g pro Sorte

Kartoffelsalat (*1,3)	1 kg	8,90 €
Möhrensalat (*1,3)	1 kg	7,90 €
Nudelsalat (*1)	1 kg	8,90 €
Krautsalat	1 kg	6,90 €
Paprikasalat	1 kg	9,90 €
Rahmgurkensalat	1 kg	9,90 €
Bohnensalat (*3)	1 kg	7,90 €
Tomatensalat	1 kg	9,90 €
Tortellini Salat	1 kg	11,90 €
Selleriesalat	1 kg	11,90 €
Mexikosalat mit Mais und Kidneybohnen	1 kg	9,90 €
Hirtensalat mit Salatkäse	1 kg	13,90 €
Broccolischinken Salat	1 kg	12,90 €
Poreesalat mit Joghurt	1 kg	9,90 €
Italienischer Nudelsalat mit frischem Ruccula und Balsamico	1 kg	13,90 €

Rohkost-Salate

Frischer Feldsalat mit Schinkenwürfel und Walnüssen	Portion	3,50 €
Frischer Rucculasalat mit frischen Pilzen und Cocktailtomaten	Portion	2,95 €
Rohkostsalat mit Dressing Ihrer Wahl	Portion	2,00 €
Salatbar (Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mais, Kidneybohnen, dazu Joghurt- oder Kräuterdressing (* 1)	Portion	2,50 €
zur Ergänzung der Salatbar: Thunfisch, Salatkäse, Oliven * 6, Peperoni, gek. Eier oder gekochter Schinken (* 1)	Portion	1,25 €

Herbstliche Spezialitäten

Herbstmenü	Kasseler-Braten, gegrillte Rippchen, frische Bratwurst mit Grünkohl und Bratkartoffel, dazu Senf (* 1, 2, 4, 8)	pro Person	7,95 €
Westfälischer Grünkohl	Grünkohl mit Salzkartoffeln und frischer Bratwurst, geräucherte Mettwurst, Kasseler Braten, dazu Senf (* 1, 2, 4)	pro Person	7,95 €
Seppelteller	Schweinehaxe knusprig gegrillt, Schinkenkrustenbraten mit saftiger Kruste, Fleischkäse, Sauerkraut nach Hausfrauen Art, Apfelrotkohl, Semmelknödel, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, süßer Senf und Salzbretzel (* 1, 2, 3, 4, 5, 8)	pro Person	8,45 €
Bayrischer Abend	Schweinehaxe knusprig gegrillt, Kassler Lachsbraten, Fleischkäse, Sauerkraut nach Hausfrauen Art, hausmacher Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln, süßer Senf und Salzbretzel (* 1, 2, 4, 5, 8)	pro Person	8,95 €
Deftig Rustikal	Schweinekrustenbraten mit herzhafter Biersauce, Ochsenbraten vom Nacken oder Brust mit Zwiebelsauce Kartoffelklöße, Kartoffelpüree, Apfelrotkohl, Rahmkohlrabi (* 1, 3, 4)	pro Person	9,45 €
Pilzragout vegetarisch	Champignon-Waldpilze in feinem Rieslingrahm dazu Semmelklöße und Salzbretzel (* 1)	pro Person	6,95 €
Gans	Gänsebrust und Keulen auf Apfel-Rosmarinsauce, Semmelknödel, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Speckrosenkohl (* 1, 3, 4)	pro Person	17,95 €



Stellen Sie Ihr Menü zusammen

Mindestabnahme bei allen Gerichten 10 Portionen

Fleischgerichte

pro Person 5,50 €

Zwiebelbraten mit Mett und frischen Zwiebeln gefüllt * 1, 4, 8

Schweinebraten

Krustenbraten in herzhafter Biersauce

Backschinken, aus SchinkenStk.en, gegrillt (* 1, 4)

Zwiebelkrustenbraten, Schweinenacken mit Zwiebelkruste (* 1)

Broccolibraten, mit Mett und Broccoli gefüllt (* 1, 4, 8)

Jägerbraten, mit Mett und Pilzen gefüllt (* 1, 3, 4, 8)

Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in Rahm (* 1, 3, 4)

Schweinegulasch, nach Omas Rezept (* 1,3, 4)

Jäger- oder Zigeunerschnitzel, Hähnchenschnitzel paniert, mit Curryfrüchtesauce (* 1,3,4)

Hähnchenschnitzel, im Knuspermantel (* 1, 4)

Putenbraten aus dem mageren Brustfleisch

Putenoberkeulen mit Haut und Knochen

Fleischgerichte

pro Person 7,50 €

Filet vom Schwein in Champignonrahmsauce oder in Pfefferrahmsauce

Filet vom Schwein in Pfefferrahmsauce mit Pfifferlingen (Aufschlag 1,00)

Rinder-Rouladen, gefüllt nach Hausfrauen Art (* 1, 3)

Rinderbraten

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsauce oder Meerrettich (* 2, 3)

Sauerbraten westfälische Art oder rheinisch mit Rosinen

Hähnchenbrustfilet natur gebraten, mit Zitronensauce oder Orangen-Pfeffersauce oder gekocht mit Senfsauce

Putenroulade im Speckmantel, gefüllt mit Frischkäse und frischen Kräutern

Entenbrust mit Orangensauce

Hirschgulasch (Saison)

Fisch

pro Person 7,50 €

Pangasiusfilet mit Kräutersenfauce

Lachsfilet in Sahnesauce

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer enthalten!

Stellen Sie Ihr Menü zusammen

Mindestabnahme bei allen Gerichten 10 Portionen

exklusive Fleischgerichte

pro Person auf Anfrage

Rinderfilet auf einer Waldpilz-Farce mit Pfeffersahne

Roastbeef mit Kräutersenfkruste

Saltimbocca (Kalbsröllchen) gefüllt mit Parmaschinken und frischem Salbei

Wildschweinsauerbraten

Wildschweinbraten in Rotweinjus

Stückartikel

Schweinehaxe, ca. 800g Frischgewicht (* 4)	Stk.	4,00 €
Schweineschnitzel, ca. 140g Frischgewicht (* 4)	Stk.	1,75 €
Schweinekotelett, ca. 180g Frischgewicht	Stk.	3,00 €
Frikadellen, ca. 120g Frischgewicht (* 4)	Stk.	1,20 €
Hähnchenschnitzel, ca. 120g Frischgewicht (* 1)	Stk.	1,75 €
Hähnchenkeule, ca. 250g Frischgewicht (* 4)	Stk.	1,75 €

Stellen Sie Ihr Menü zusammen

Mindestabnahme bei allen Gerichten 10 Portionen

warme Beilagen		pro Person 1,50 €
Kartoffelpüree (* 1,3)	Kartoffelklöße	
Butterreis	Semmelklöße	
Salzkartoffeln	Kroketten	
Spätzle	Rosmarinkartoffeln (* 4)	
Bandnudeln	Kartoffel-Wedges (* 4)	
Nudeln (Spirelli)		

warme Beilagen		pro Person 2,00 €
Röstitaler (* 1,4)	Gnocchi in Salbeibutter	
Kartoffel-Gratin (* 1,4)	Basmatireis	
Bratkartoffeln	Wildreis	
Potatos in Schale	Folienkartoffeln mit Sauerrahm	

Gemüsebeilagen		pro Person 1,50 €
Erbsen & Möhren	Rosenkohl	
Apfelrotkohl (* 3)	Karottenscheiben in Rahm	
Rahmkohlrabi	Pariser Möhren	
Sauerkraut (* 3)		

Gemüsebeilagen		pro Person 2,00 €
Prinzessbohnen	Rahmblumenkohl	
Kaisergemüse	Leibziger Allerlei	
Mandelbroccoli		

Gemüsebeilagen		pro Person 3,00 €
Ofengemüse ital. Art (Zucchini, Paprika, Pilze, Cocktailtomaten und Zwiebeln)	Frische Champignons	

Stellen Sie Ihr Menü zusammen

Mindestabnahme bei allen Gerichten 10 Portionen

Suppen (ca. 250 ml pro Portion) pro Person 2,50 €

Hochzeitssuppe mit Einlage (* 1, 4)	Kartoffelcremesuppe mit Schinkenstreifen (* 1, 4)
Spargelcremesuppe (* 1, 4)	Broccolicremesuppe (* 1, 4)
Möhrencremesuppe mit Creme Fresh und frischem Schnittlauch (* 1, 4)	Tomatensuppe mit frischem Basilikum (* 1, 4)

Salatbeilagen (ca. 125 g pro Portion) pro Person 1,50 €

Krautsalat	Rahmgurkensalat
Möhrensalat (* 1, 3)	Tomatensalat
Bohnensalat (* 3)	Mexikosalat (* 1, 3)
Gurkensalat	

Salatbeilagen pro Person 2,00 €

Gemischter Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing (Eisbergsalat, Tomate, Gurken, Paprika und Mais)

Dessert (ca. 150 g pro Portion) pro Person 2,00 €

Herrencreme (* 1)	Schokoladencreme (* 1)
Rote Grütze mit Vanillesauce (* 1)	Zitronencreme (* 1)
Karamellcreme (* 1)	Götterspeise mit Vanillesauce (* 1)
Ananascreme (* 1, 3, 4)	Vanillequark mit Früchtecocktail (* 3)

Desserts im dekorativen Einzelglas pro Gläschen 1,50 €

Mousse au Chocolate (* 1)	Herrencreme (* 1)
Tiramisu	Crème Brûlée
Mascaponecreme auf Frucht (* 3)	Milchreis mit Zimtzucker oder Zimtpflaumen
Buttermilchschaum mit Himbeersauce und frischer Minze	

Gourmet – Vorspeise für den anspruchsvollen Gaumen pro Person 7,50 €

Antipasti, getrocknete Tomaten, gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, eingelegte Champignons, Oliven, Peperoni * 3, kalte Fischplatte mit Lachs- und Forellen- Spezialitäten und Partygambas, Tomato-Mozzarellafrisches Baguette und Kräuterbutter (* 1, 3, 6)

Internationale Küche

ab 20 Personen

Amerikanisch-Mexikanisches Western-Buffer (* 1, 2, 4, 6)	Fleischgerichte: Spareripps, Chicken-Wings und magere Schweinerückensteaks in würziger Westernsauce, dazu pikante und scharfe Dips Beilagen: Grüne Bohnen mit Speck, gebratene Champignons, feurige Wedges (Kartoffelecken), Bratkartoffeln, gemischter Rohkostsalat mit Joghurtdressing dazu frisches Baguette, Kräuterbutter	pro Person	11,95 €
Chinesisch-Asiatisches Buffet (* 1, 2, 4)	Vorspeise: Mini-Frühlingsrollen dazu verschiedene Saucen zum Dippen Fleischgerichte: Entenbrust auf Sojasprossen dazu Szechuan Sauce oder süß-sauer Schweinegeschnetzeltes Chop Suey Beilagen: Basmatireis, gebratene Nudeln Gemüse: Gemüseallerlei süß-sauer (Zuckerschoten, Maiskolben, Paprika rot und gelb, Blumenkohl, Broccoli, Möhren)	pro Person	11,95 €
Mexikanische Schnetzelpfanne (* 1, 3, 4)	Schweinegeschnetzeltes in würziger Paprikachilisauce mit Bohnen, Mais, Pilze, Zwiebeln und Speck, dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahm und einem kleinen gemischten Salat (Portionsschale)	pro Person	9,95 €

Mediterane Küche

Griechisch , Spanisch & Italienisch, Geschmack von Sommer und Sonne ab 20 Personen

Griechischer Abend (* 1, 2, 3, 4, 6)	Fleischgerichte: magere Steaks vom Schwein, Gyros in Metaxasauce, gebratene Bifteki (würzige Hackbällchen) Beilagen: Tomatenreis, Rohkostsalat gemischt aus Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mais, Kidneybohnen, Salatkäse, Oliven dazu Joghurtdressing, Krautsalat, Tzatziki, frische Zwiebelringe, gemischter Partykorb mit Baguette und Partybrötchen dazu Kräuterbutter	pro Person	11,95 €
Spanischer Abend „Andalusia“ (* 1, 2, 3, 4, 6)	Fleischgerichte: Hähnchenbrustfilet auf Orangepfeffersauce, Schweinefilet auf Sahne-Pfeffersauce, gebratenes Pangasiusfilet auf Senf-Dillsauce Beilagen: Bunter Salat mit Shrimps und Serranoschinken dazu frisches Baguette, herzhaftes Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Pilze, Zwiebeln, Tomaten), feurige Kartoffelecken, Bandnudeln	pro Person	12,95 €
italienischer Abend „Venezia“ (* 1, 2, 4, 6)	Fleischgerichte: Schweinelachsbraten auf Tomaten-Knoblauchsugo, Hähnchenfilet natur mit Zitronensauce Beilage: Bandnudeln, Kartoffelgratin, italienisches Ofengemüse, gemischter Rohkostsalat mit italienischem Dressing, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, frisches Baguettebrot und Ciabatta-Brot	pro Person	12,95 €

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer enthalten!

Kulinarische Genüsse für Feinschmecker

ab 40 Personen

Gala	pro Person	35,00 €
(*1, 3, 4, 6)	Vorspeise: Antipasti, kalte Fischplatte mit Lachs- und Forellen-Spezialitäten und Partygambas, Tomate-Mozzarella, Rucculasalat mit Balsamico Dressing, Feldsalat mit Schinkenwürfel und frisches Baguette, Zupfbrot und Kräuterbutter	
	Fleisch: Rinderfilet auf einer Waldpilz-Farce, mit Pfeffersahne Saltimbocca mit Parmaschinken und frischem Salbei gefüllt Lachsfilet in Sahnesauce	
	Gemüsebeilage: Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, Ofengemüse italienische Art	
	Beilage: Gnocchi in Salzeibutter geschwenkt, Rosmarinkartoffeln, helle Bandnudeln	
	Dessert: Tiramisu, Buttermilchschaum mit frischer Minze und Himbeersauce	

„Bella Italia“ italienischer Abend	pro Person	22,95 €
(* 1, 2, 3, 4, 6)	Vorspeise: Anti Pasti (gegrilltes Gemüse mit Parmesan), aus dem Salatbuffet Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mais, Kidneybohnen, Thunfisch, Salatkäse, Oliven, gek. Eier, dazu Joghurt- oder Kräuterdressing, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum	
	Fleischgerichte: Hähnchenbrust auf Zitronensauce, Roulade vom Schwein, gefüllt mit Salatkäse und Oliven auf Tomatensugo, Schweinefilet in milder Pfefferrahmsauce mit rosa Beeren und Pfifferlingen	
	Beilagen: Gnocchi in Salzeibutter geschwenkt, Bandnudeln, Kartoffelgratin mit Käse überbacken	
	Gemüsebeilagen: herzhaftes Ofengemüse (Paprika, Pilze, Zucchini, Zwiebeln, Tomate) und Mandelbroccoli	
	Dessert: italienische Mascaponecreme auf Pfirsichspalten, Tiramisu	

Schürmann's feine Desserts & mehr

Herrencreme (mit Rum und Schokoflocken) (*1)	Portion	2,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce (*1, 3)	Portion	2,00 €
Karamellcreme (*1)	Portion	2,00 €
Ananascremespeise (*1, 3)	Portion	2,00 €
Schokoladencreme (*1)	Portion	2,00 €
Zitronencreme (*1, 3)	Portion	2,00 €
Götterspeise mit Vanillesauce (*1)	Portion	1,50 €
Vanillequark mit Früchtecocktail (*1, 3)	Portion	2,00 €
Mousse au Chocolate	Portion	2,50 €
Mousse au Vanille	Portion	2,50 €
Frischer Obstsalat mit verschiedenen Früchten	Portion	3,50 €
ital. Mascaponecreme mit Pfirsichspalten	Portion	2,50 €
Tiramisu nach italienischem Rezept	Portion	2,95 €
Panna-Cotta mit Fruchtmark	Portion	2,50 €
Crème – Brûlée	Portion	2,50 €
Buttermilchschaum mit Himbeermark	Portion	2,50 €
Dessertvariationen „Surprise“ zum Teil in dekorativen Einzelglas auf einer Etagere am Buffet angerichtet (ab 30 Personen)	Portion	3,95 €

Kuchenvariationen

Hochzeitstorten 3 stöckig	Stk.	auf Anfrage
Petits-Fours 3 x 3 cm	Stk.	auf Anfrage
Crème – Schnitten / Törtchen sortiert	Stk.	auf Anfrage
Bienenstich oder Streuselkuchen	Stk.	auf Anfrage

Barbecue bei Ihnen zu Hause

„Rent a Koch“

Grillabend (ab 20 Personen)

pro Person 10,95 €

(* 1, 2, 4, 6)

verschiedene Steaks :

marinierte Nackensteaks, Minutensteaks, magere Grilltaschen verschieden gefüllt, magere Hähnchenfilet und Rostbratwurst

Dips und Saucen:

verschiedene Dips, Grillsaucen und Tzatziki

hausgemachte Salate:

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Möhrensalat

Beilagen:

Partykorb mit Baguette und Partybrötchen, dazu Kräuterbutter

Exklusiver Grillabend (ab 50 Personen)

pro Person 18,95 €

(* 1, 2, 3, 4, 6)

Vorspeise:

Salatbuffet mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mais, Kidneybohnen, Thunfisch, Salatkäse, Oliven, gek. Eier, dazu Joghurt oder Kräuterdressing, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

verschiedene Steaks:

marinierte Nackensteaks, Minutensteaks, magere Grilltaschen verschieden gefüllt, saftige Rinderhüftsteaks mariniert, magere Hähnchenfilet und Rostbratwurst

Dips und Saucen:

verschiedene Dips und Grillsaucen

hausgemachte Salate:

Kartoffelsalat, Krautsalat

Beilagen:

frische Champignons, Rosmarinkartoffeln, Partykorb mit Baguette und Partybrötchen dazu Kräuterbutter

Dessert:

Herrencreme, Joghurtcreme mit Früchtecocktail

Grillabend

Fleisch		
Zuckerstangen Bauchspeck auf dem Holzspieß gerollt (* 4)	100 g	0,99 €
Rinderfilet grillfertig mariniert	100 g	4,50 €
Rinderhüftsteaks grillfertig mariniert	100 g	1,25 €
Lammtornado in herzhafter Knoblauchmarinade	100 g	1,20 €
Schweinefilet (Kaiserlendchen mit Mett gefüllt) (* 4)	100 g	1,50 €
Fisch		
Lachssteaks an Gräte	100 g	Tagespreis
Lachsfilet in Zitronenbutter (125 g Stk.e in Aluschiffchen)	Stk.	2,50 €
Garnelenspieße	Stk.	2,50 €
Gemüse und Beilagen		
buntes Grillgemüse (200 g Port.)	pro Portion	2,00 €
Kartoffelecken (200 g Port.) (* 1, 4)	pro Portion	2,00 €
Rosmarinkartoffeln (200 g Port.) (* 1, 4)	pro Portion	2,00 €
frische Champignons (300 g Port.)	pro Portion	3,50 €
Gemüsespieße (200 g Port.)	Stk.	1,50 €

Extra-Service für Ihre Veranstaltung

Holzkohlengrill	pauschal	40,00 €
Grillfläche 117x51 cm Holzkohle, Incl. 1 Tisch für das Grillfleisch, 2 Warmhaltegeräte vor dem Grill, 4 x 2,5 kg Holzkohle, Anzünder und Endreinigung		
Riesen - Schwenkgrill	pauschal	60,00 €
runde Grillfläche 180 cm, incl. 1 Tisch für das Grillfleisch, 2 Warmhaltegeräte vor dem Grill, Anzünder und Endreinigung		
Riesenpfanne geteilt 80 cm Durchmesser	pauschal	40,00 €
Gasgrill mit verschiedenen Aufsätzen, Grill oder Pfanne	pauschal	25,00 €
Gasfüllung Abrechnung nach Verbrauch	1kg	3,50 €

Getränke

sämtliche Kisten- und Flaschenpreise ohne Pfand!

Biere & Biermischgetränke

Frisches Veltins, Krombacher, Rolinck	50 Liter-Fass	120,00 €
Frisches Veltins, Krombacher, Rolinck	30 Liter-Fass	72,00 €
Frisches Veltins	10,4 Liter-Fass	25,00 €
Veltins Pilsener, Krombacher, Rolinck 24 x 0,33 Ltr..	Kiste	13,00 €
Erdinger Weizenbier hell und dunkel 20 x 0,5 Ltr..	Kiste	17,00 €
V+Lemon oder Cola, Radler 24 x 0,33 Ltr..	Kiste	13,00 €
Veltins, Krombacher Alkoholfrei 24 x 0,33 Ltr..	Kiste	13,00 €
Erdinger Weizenbier Alkoholfrei 20 x 0,5 Ltr..oder 24 x 0,33 Ltr..	Kiste	17,00 €
Vita Malz 24 x 0,33 Ltr.	Kiste	13,00 €

Limonaden & Säfte

Cola , Fanta , Sprite 12 x 1,0 Ltr.	Kiste	11,50 €
Cola , Fanta , Sprite 24 x 0,2 Ltr.	Kiste	12,50 €
Germeta Mineralwasser 12 x 1,0 Ltr.	Kiste	6,50 €
Germeta Mineralwasser medium 12 x 1,0 Ltr.	Kiste	6,50 €
Aquintus Mineralwasser 12 x 0,75 Ltr.	Kiste	3,50 €
Aquintus Mineralwasser medium 12 x 0,75 Ltr.	Kiste	3,50 €
Carolinenbrunnen Mineralwasser 24 x 0,2 Ltr..	Kiste	9,50 €
Christinen Mineralwasser medium (in dekorativer Blauglas-Flasche) 12 x 0,7 Ltr..	Kiste	7,50 €
Emsland Brause 12 x 1,0 Ltr.	Kiste	9,50 €
Beckers Bester Orangensaft 1,0 Ltr.	Flasche	1,95 €
Beckers Bester Apfelsaft 1,0 Ltr.	Flasche	1,65 €
Niehoff / Vaihinger Orangensaft 0,2 Ltr.	Flasche	1,00 €
Niehoff / Vaihinger Apfelsaft 0,2 Ltr.	Flasche	1,00 €

Die Lieferung erfolgt in Kommission, nicht geöffnete Fässer und Flaschen nehmen wir gerne zurück!

Getränke

sämtliche Kisten- und Flaschenpreise ohne Pfand!

Sekt , Prosecco und Champagner

Spanischer Freixenet semi / semi secco 0,75 Ltr.	Flasche	6,50 €
Deutscher Sekt M&M 0,75 Ltr.	Flasche	4,50 €
Deutscher Sekt Söhnlein weiß 0,75 Ltr.	Flasche	4,50 €
Light Live Sekt alkoholfrei 0,75 Ltr.	Flasche	4,00 €
Prosecco Verduzzo Vento halbtrocken 0,75 Ltr.	Flasche	3,00 €
Casanova rose lieblich 0,75Ltr.	Flasche	6,50€
Casanova weiß halbtrocken 0,75Ltr.	Flasche	6,50€

Rotwein

Rheinberg Dornfelder Qualitätswein trocken 0,75 Ltr.	Flasche	4,50 €
Rheinberg Dornfelder Qualitätswein halbtrocken 0,75 Ltr.	Flasche	4,50 €
Winzer der Rhein Hessischen Schweiz 2008 Dornfelder Neu-Bamberger Rheingrafenstein QBA halbtrocken	Flasche	5,00 €
Winzer der Rhein Hessischen Schweiz 2008 Dornfelder Volxheimer Rheingrafenstein QBA trocken	Flasche	5,00 €
Pfalz Spätburgunder Qualitätswein lieblich 0,75 Ltr.	Flasche	4,50 €
Over Sea California Carbernet Sauvignon trocken fruchtig 0,75 Ltr.	Flasche	5,50 €

Weißwein

Reinhessen Weißer Burgunder trocken 0,75 Ltr.	Flasche	5,50 €
Over Sea California Chardonnay trocken fruchtig frisch 0,75 Ltr.	Flasche	5,50 €
Winzer der Rhein Hessischen Schweiz 2009 Müller Thurgau QBA halbtrocken	Flasche	5,00 €
Winzer der Rhein Hessischen Schweiz 2009 Weisser Burgunder QBA trocken	Flasche	5,00 €

Roséwein

Over Sea Zinfandel Rose Lieblich fruchtig frisch 0,75 Ltr.	Flasche	5,50 €
Rheinberg Dornfelder Qualitätswein halbtrocken 0,75 Ltr.	Flasche	4,50 €

Die Lieferung erfolgt in Kommission, nicht geöffnete Fässer und Flaschen nehmen wir gerne zurück!

Getränke

sämtliche Kisten- und Flaschenpreise ohne Pfand!

Spirituosen		
Langemeyer Fiffikus 0,7 Ltr.	Flasche	7,00 €
Heydt Green Power	Flasche	6,00 €
Heydt Lady Power	Flasche	6,00 €
Xuxo Erdbeerlikör 0,5 Ltr.	Flasche	7,00 €
Langemeyer Kräuterwacholder 1,0 Ltr.	Flasche	10,00 €
Langemeyer Wacholder 1,0 Ltr.	Flasche	10,00 €
Strothmann Weizenkorn 0,7 Ltr.	Flasche	7,00 €
Jägermeister 0,7 Ltr.	Flasche	11,50 €
Ramazotti 0,7 Ltr.	Flasche	13,00 €
Fernet Branca 0,7 Ltr.	Flasche	13,00 €
Scotch Whiskey 3 Jahre 0,7 Ltr.	Flasche	8,50 €
Jim Beam Whiskey 0,7 Ltr.	Flasche	14,00 €
Jubiläums-Aquavit 0,7 Ltr.	Flasche	17,50 €
Grappa Nonino 0,7 Ltr.	Flasche	18,00 €
Ouzo Nr. 12	Flasche	12,50 €
Ouzo Pilaus	Flasche	7,00 €
Mariacron Weinbrand 0,7 Ltr.	Flasche	8,50 €
Asbach Uralt 0,7 Ltr.	Flasche	13,00 €
Bacardi Weißer Rum 0,7 Ltr.	Flasche	13,00 €
Smirnhoff Nr. 1 0,7 Ltr.	Flasche	13,50 €
Gorbatschow Wodka 0,7 Ltr.	Flasche	8,50 €
Sandemann Sherry 0,7 Ltr.	Flasche	6,50 €

Die Lieferung erfolgt in Kommission, nicht geöffnete Fässer und Flaschen nehmen wir gerne zurück!

Mietmaterial

alles für Ihre Veranstaltung

Geschirr		
Teller flach	Stk.	0,50 €
Suppenteller	Stk.	0,50 €
Suppentasse mit Untertasse	Stk.	0,50 €
Esslöffel	Stk.	0,25 €
Messer	Stk.	0,25 €
Gabel	Stk.	0,25 €
Kaffeelöffel	Stk.	0,20 €
Dessertschale Glas	Stk.	0,25 €
Dessertteller	Stk.	0,25 €
Kaffeetasse mit Untertasse	Stk.	0,50 €
Kuchenteller	Stk.	0,50 €
Kuchengabel	Stk.	0,20 €
Tortenheber	Stk.	0,50 €
Zuckerdose	Stk.	0,50 €
Milchkännchen	Stk.	0,50 €
Kaffeeautomat 60Ta.	Stk.	10,00 €
Kaffeeautomat 100Ta.	Stk.	10,00 €
Kaffeeschnellmaschine 2 Ltr., mit 2 Glaskannen .	Stk.	10,00 €
Thermokannen	Stk.	1,00 €
Fleischgabel (Anleger)	Stk.	0,30 €
Gemüselöffel (Anleger)	Stk.	0,30 €
Saucenlöffel (Anleger)	Stk.	0,30 €
Suppenkelle (Anleger)	Stk.	0,50 €

Mietmaterial

alles für Ihre Veranstaltung

Gläser		
Biergläser 0,2 Ltr. (Bruch 0,80 €)	Stk.	0,15 €
Biertulpen 0,2 Ltr. (Bruch 2,50 €)	Stk.	0,30 €
Bierkrug 0,3 Ltr. (Bruch 2,50 €)	Stk.	0,30 €
Biergläser 0,3 Ltr. (Bruch 0,80 €)	Stk.	0,15 €
Weizenbiergläser 0,5 Ltr. (Bruch 2,50 €)	Stk.	0,30 €
Korngläser 2 cl (Bruch 0,80 €)	Stk.	0,15 €
Realtobecher 17 cl Ramazotti (Bruch 1,50 €)	Stk.	0,20 €
Whiskeygläser 30 cl (Bruch 1,50 €)	Stk.	0,20 €
Grappagläser 2 cl (Bruch 3,50 €)	Stk.	0,40 €
Sektgläser Cepage 17 cl (Bruch 3,50 €)	Stk.	0,50 €
Weingläser Cepage 24 cl (Bruch 3,50 €)	Stk.	0,50 €
Burgunderglas (Ballon) 70 cl Rotwein (Bruch 3,50 €)	Stk.	0,50 €
Glaskaraffe 1,3 Ltr. Saft (Bruch 5,00 €)	Stk.	1,00 €
Wasserkühler (Bruch 7,50 €)	Stk.	1,50 €
Eiswürfelbehälter mit Zange (Bruch 25,00 €)	Stk.	2,50 €
Biertablett	Stk.	0,20 €
Bier-Meter	Stk.	1,50 €
Aschenbecher (Glas)	Stk.	0,20 €
Longdrinkgläser (Bruch 2,50 €)	Stk.	0,50 €
Hurricane-Gläser (Bruch 5,00 €)	Stk.	1,00 €
Cocktailschale (Bruch 5,00 €)	Stk.	1,00 €
Caipirinha-Gläser (Bruch 2,50 €)	Stk.	0,50 €

Mietmaterial

alles für Ihre Veranstaltung

Raumausstattung		
Biertheke (Holz) mit oder ohne Spüle 220 x 80 cm	Stk.	11,00 €
Biertheke mit Spüle (Edelstahl) 220 x 80 cm		
incl. Aufsatz und Fußstütze (Roka)	Stk.	15,00 €
Gläserespüler mit Schlauchanschluss	Stk.	5,00 €
Biertheke ohne Spüle (Edelstahl) 160 x 80 cm		
incl. Aufsatz und Fußstütze (Roka)	Stk.	10,00 €
Eckverbinder für Roka - Theken (Edelstahl)		
incl. Theken - Aufsatz und Fußstütze	Stk.	5,00 €
Bieranlage	Stk.	3,00 €
Schwanenhals für Thekenaufbau (Edelstahl)	Stk.	5,00 €
Kohlensäure mit Druckminderer	kg	5,00 €
Bierzelttisch 220 x 50 cm	Stk.	3,00 €
Bierzeltbank 220 x 25 cm	Stk.	1,50 €
Stehtisch rund Ø 85 cm (Melaminplatte)	Stk.	6,00 €
Stehtisch eckig 150 x 50 cm (Holzplatte)	Stk.	6,00 €
Büffettisch 160 x 80 cm	Stk.	4,50 €
Bankett-Tisch 180 x 78 cm (für 8 Personen)	Stk.	4,50 €
Bankett-Tisch rund Ø 150 cm (für 8 Personen)	Stk.	13,00 €
Bankett-Stuhl (mit Polsterauflage)	Stk.	2,50 €
Kunststoff-Stuhl (mit Auflage)	Stk.	1,50 €
Barhocker für Stehtisch oder Roka -Theke (Chrom)	Stk.	4,50 €
Kühlschrank mit Glastür (180 x 60 cm) 4 Etagen	Stk.	20,00 €
Kühltruhe mit Glasdeckel (100 x 60 cm)	Stk.	15,00 €
Heizstrahler (Edelstahl) (ohne Gasfüllung)	Stk.	15,00 €
Gasfüllung für Heizstrahler	1kg	3,50 €
Sonnenschirm Veltins rund Ø 400 cm	Stk.	15,00 €

Mietmaterial

alles für Ihre Veranstaltung

Dekoration

Damast-Tischdecke 130 x 130 cm incl. Reinigung	Stk.	2,50 €
Damast-Tischdecke 220 x 130 cm incl. Reinigung	Stk.	3,50 €
Damast-Tischdecke rund Ø 280 cm Farbe Ecu	Stk.	10,00 €
Stuhlhusse mit Kettelnahut und Bordüre Farbe Ecu	Stk.	3,00 €
Stehtischhusse Farbe Ecu (schwere Qualität)	Stk.	5,50 €
Stehtischhusse Farbe Weiß (leichte Qualität)	Stk.	4,00 €
Buffet – Skirting Farbe Weiß 410 cm lang	Stk.	4,50 €
Duni Tischrollen 120 cm breit Farbe nach Auswahl	Meter	1,60 €
Duni Mitteldecke 80 x 80 cm Farbe nach Auswahl	Stk.	1,25 €
Duni Mitteldecke 40 x 120 cm Farbe nach Auswahl	Stk.	1,00 €
Duni Mittelband 15 cm breit Farbe nach Auswahl	Meter	0,60 €
Dunilin Servietten Palace 40 x 40 cm Farbe nach Auswahl	Stk.	0,30 €
Stabkerzen Farbe nach Auswahl	Stk.	0,50 €
Blumendekoration (Tischgestecke)	ab	3,50 €
Kerzenleuchter (5-flammig incl. Kerzen)	Stk.	4,50 €
Teelichthalter Glas sortiert (incl. Kerzen)	Stk.	0,30 €
Buffet-Dekoration (nach Aufwand)	ab	10,00 €

Für Ihre Gartenparty

weiße Zelte ohne Boden mit Fenster (4 x 6 m), zzgl. Auf- und Abbau	Stk.	48,00 €
weiße Zelte ohne Boden mit Fenster (4 x 8 m), zzgl. Auf- und Abbau	Stk.	64,00 €
weiße Zelte ohne Boden mit Fenster (4 x 10 m), zzgl. Auf- und Abbau	Stk.	80,00 €
weiße Zelte ohne Boden mit Fenster (6 x 12 m), zzgl. Auf- und Abbau	Stk.	144,00 €

Inhaltsstoffe (*)

1) Farbstoff

Zugelassene Farbstoffe sind in Deutschland auf Lebensmittel beschränkt, die nicht zu den Grundnahrungsmitteln gehören. Natürliche stammen aus z. B. Rote Bete oder Spinat. Andere sind naturidentisch, d. h. sie kommen in der Natur vor, und sind nur identisch nachgebaut wurden. Rein synthetische Farbstoffe sind ausschließlich Ergebnis chemischer Forschung.

2) Konservierungsstoffe

Nicht alle Lebensmittel lassen sich durch Hitze oder Kälte haltbar machen, in solchen Fällen finden Konservierungsstoffe Verwendung und schützen vor Schimmel und Bakterienbildung.

3) Antioxidationsmittel

Das sind Stoffe, die das Ranzigwerden von Fetten und die Zerstörung luftempfindlicher Vitamine und Aromastoffe verhindern. Die wichtigsten sind Vitamin E und C (Ascorbinsäure).

4) Geschmacksverstärker

Sie steigern die Geschmackswirkung anderer Stoffe, bekannt ist z. B. das Glutamat das oft Brühen, Suppen oder Saucen zugesetzt wird.

5) geschwefelt

Zur Haltbarmachung werden z.B. Trockenfrüchte wie Rosinen und Äpfel geschwefelt.

6) geschwärzt

Diese Kenntlichmachung gilt nur für Oliven, sie werden wegen des besseren Aussehens schwarz gefärbt.

7) gewachst

Zur Verhinderung des Austrocknens können frische Äpfel, Birnen, Zitrusfrüchte u.s.w. mit Wachsen überzogen werden.

8) mit Phosphat

Phosphate werden zur Strukturverbesserung eingesetzt, hauptsächlich bei Fleischerzeugnissen.

9) mit Süßungsmitteln

Künstliche Süßstoffe werden hauptsächlich bei der Kalorienreduzierung eingesetzt (z. B. Aspartam), Zuckeraustauschstoffe sind für Diabetiker eine Alternative zum herkömmlichen Zucker, haben jedoch einen Kaloriengehalt (z. B. Sorbit).

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bitte beachten Sie folgende Hinweise und Bedingungen, die das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen und uns regeln und die Sie mit Ihrer Bestellung anerkennen.

1. Angebote und Preise

Unsere schriftlichen Angebote (ohne fixen Veranstaltungstermin) sind freibleibend. Für Leistungsangebote ohne Preisabsprachen gelten die Preise des gültigen Hausprospektes. Mündliche Absprachen sind bis zu Ihrer schriftlichen Bestätigung unverbindlich.

2. Liefer- und Zahlungsbedingungen

Unsere Preise sind grundsätzlich Abholpreise incl. der MwSt. Die Zustellung erfolgt nach Vereinbarung. Für die Anlieferung in Ibbenbüren, Laggenbeck, Mettingen und Püsselbüren erheben wir eine Pauschal von 10,00 €. Anlieferung in Rheine, Westerkapeln und Osnabrück nach Vereinbarung. Bei der Anlieferung muss eine Toleranz von 30 min. einkalkuliert werden. Wir übernehmen keine Gewähr für verspätete Lieferung. Für die Abholung des Leihgeschirrs erheben wir eine Pauschale von 10,00 €. Die Abholung muss gesondert in Auftrag gegeben werden. Bei verschmutzter Rückgabe des Leihgeschirrs wird eine Reinigungspauschale nach Aufwand in Rechnung gestellt.

3. Haftung

Der Veranstalter haftet für alle Beschädigungen oder bei Verlust des gelieferten Materials, die durch seine Erfüllungsgehilfen, Veranstaltungsteilnehmer, Lieferanten oder sonstige Dritte verursacht werden ohne Verschuldensnachweis. Der Veranstalter haftet nicht, wenn er nachweist, dass er die Schadenszufügung nicht zu vertreten hat. Die für die Veranstaltung erforderlichen behördlichen Genehmigungen sind vom Veranstalter selbst rechtzeitig einzuholen. Eine eventuelle Versagung berechtigt nicht zum Rücktritt vom Vertrag. Fehlendes oder zu Bruch gegangenes Leihmaterial wird mit dem zurzeit gültigen Wiederbeschaffungswert abgerechnet. Bei Beschädigungen an Mietgegenständen werden die entstandenen Reparaturkosten berechnet.

4. Beanstandungen

Der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter hat bei der Anlieferung anwesend zu sein. Sollte der Auftraggeber oder ein Bevollmächtigter nicht bei der Anlieferung anwesend sein, so erkennt der Auftraggeber die ordnungsgemäße und vollständige Lieferung an.

5. Rücktritt

Eine Änderung der Personenzahl für die Lieferung muss spätestens 3 Werktage vor Lieferung mitgeteilt werden.

Für Bestellungen gelten folgende Stornierungsfristen (Kulanzregelung)

bis 21 Tage vor dem Veranstaltungstermin (Kostenfrei)

ab 20 Tage vor dem Veranstaltungstermin (20% des Auftragsvolumens).

Ausgenommen von dieser Regelung sind Sach- und Dienstleistungen, die Schürmann Catering und Eventmanagement (B. Schürmann GmbH) auf speziellen Kundenwunsch von Dritten bestellt oder gekauft hat.

Hier werden wir die uns entstandenen Kosten weiterberechnen.

6. Zahlung

Bei Auftragsbestätigung ist 3 Tage vor der Lieferung 50% des Rechnungsbetrages in Bar oder per Bankanweisung fällig.

Der zu zahlende Restbetrag der Rechnung ist ohne Abzug von Skonto innerhalb von 14 Tagen fällig.

KSK Steinfurt Konto Nr.: 90 20 181, BLZ 40351060 .

7. Gerichtsstand Amtsgericht Ibbenbüren

8. Gültigkeit des der Preisliste

Diese Speisekarte ist gültig ab 01-03-2011. Geringfügige Änderungen vorbehalten.

Alle vorherigen Preis- und Sortimentsinformationen verlieren ab diesem Termin Ihre Gültigkeit

Für alle Fälle...

✓ **Planung und Gesamtkonzept**

gemeinsam planen wir mit Ihnen Ihre Veranstaltung und erarbeiten ein Gesamtkonzept. Gemeinsam heißt, dass Sie uns Ihre Wünsche mitteilen und wir diese für Sie umsetzen.

✓ **Service vor Ort**

Sie sollen Ihre Veranstaltung genießen können und sich nicht mit der Bewirtung befassen müssen. Das ist unsere Aufgabe

✓ **Köche**

Frisch schmeckt es am besten. Unsere Köche bereiten vor Ihren und den Augen Ihrer Gäste die Speisen zu

✓ **Leihgeschirr**

Von der Suppentassen bis zur Dessertschale, von der Kaffeetasse bis zur Zuckerdose. Wir liefern Ihnen alles, was Sie benötigen

✓ **Zelte**

Feiern brauchen Raum. Wir vermitteln Ihnen Zelte in verschiedenen Größen, bauen diese auf und wieder ab.

✓ **Messebauer**

Sie möchten Ihr Unternehmen auf einer Messe präsentieren. Wir vermitteln Ihnen den passenden Messebauer und die Bewirtung des Standes machen wir gleich mit.

✓ **Dekorateure**

Unsere Dekorateure schaffen ganz nach Ihren Wünschen den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung. Von den Blumen bis hin zu einer Themendekoration, z. B. der wilde Westen, ist Ihren Ideen kaum eine Grenze gesetzt.

✓ **Garderoben**

Damit auch alles am rechten Platz ist, sorgen wir für die Garderobe

✓ **Beleuchtung**

Nicht einfach nur Licht, sondern eine Komposition von Farben. Das ist es, was einen gelungenen Abend aus macht.

✓ **Beschallung**

Ob dezente Hintergrundmusik oder ein Live-Konzert. Die entsprechende Technik ist dafür entscheidend und wird von uns vermittelt

✓ **Künstler**

Ob DJ oder Live-Künstler. Wir beauftragen Künstler, die ihr Handwerk verstehen. Andere kommen für uns nicht in Frage

✓ **Imbiss- und Bierschankwagen**

Auch hier sorgen wir für das richtige Gefährt.

✓ **Kühlanhänger**

Damit auch alles wohl temperiert bleibt, sorgen unsere Anhänger für die richtige Kühlung

✓ **Elektriker**

Reicht denn auch die Stromversorgung? Bei Problemen sorgen unsere Elektriker für die richtige Spannung

✓ **Wachpersonal**

Man weiß ja nie, was kommt. Unser Security-Team achtet darauf, dass die Atmosphäre auch entspannt bleibt

✓ **Toilettenwagen**

Für das stille Örtchen will gesorgt sein. Entsprechend der Gästezahl sorgen wir auch dafür

✓ **Abholservice und Entsorgung**

Wir räumen auch alles wieder auf.

Und wenn Ihnen noch etwas einfällt, dann lassen Sie es uns wissen!



Wo Sie uns finden...



1

Unser Firmensitz, Konferenzraum
(Termine nur nach Vereinbarung),
Küche und Lager
B. Schürmann GmbH
Erikastraße 76
49479 Ibbenbüren-Dickenberg
Tel.: 05451 2781

2

Unsere Auftragsannahme im
Edeka Aktiv-Markt Schürmann
Heitkampweg 3
49479 Ibbenbüren-Dickenberg
Tel.: 05451-745597
Fax: 05451-3008

info@schuermann-catering.de
www.schuermann-catering.de

Wir verwöhnen Sie gern!

