



ZEHREER

GASTRONOMIE

PARTYSERVICE



HERZLICH WILLKOMMEN

PERFEKT GEDACHT, PERFEKT GEMACHT – IST UNSER PRINZIP

Unser Planungsteam unterstützt Sie individuell und kompetent bei der Beratung und Organisation Ihrer Veranstaltung.

Unser Rezept ist: Traditionelles Kochhandwerk und ein professionelles Küchenteam, verbunden mit modernster Küchentechnik.
Für unsere Speisen verwenden wir ausgesuchte Zutaten, bevorzugt aus heimischer Region.

Unser geschultes Service- und Logistikpersonal zeichnet sich durch hohe Flexibilität und Servicebereitschaft aus und wird Sie auf Wunsch während Ihrer Veranstaltung begleiten.

Unseren Mietservice mit speziellem Equipment bieten wir Ihnen ergänzend an.
Bitte beachten Sie, dass wir unser Equipment nur in Verbindung mit unserem Cateringservice vermieten.

Unsere Büffets sind ab 50 Personen kalkuliert.

Planen Sie eine Veranstaltung für weniger als 50 Personen, erlauben wir uns, die Differenz zu „50“ als prozentualen Aufschlag zu berechnen und das Büffet an der Auswahl der Speisen entsprechend zu kürzen.

Unsere Büffets sind Anregungen und können selbstverständlich auch individuell zusammengestellt und variiert werden.

**Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.
Bitte teilen Sie uns hierfür folgende Rahmendaten mit:**

**Termin und zeitlicher Ablauf
Räumlichkeiten
Personenzahl
Art der Veranstaltung
Gewünschte Bewirtung
Ansprechpartner mit Kontaktdaten und Adresse**

Unsere Verkaufs- und Bürozeiten sind:

Montag bis Donnerstag von 08.00 Uhr bis 12.00 Uhr und 12.45 Uhr bis 17.00 Uhr
Freitag von 08.00 Uhr bis 12.00 Uhr und 12.45 Uhr bis 15.00 Uhr

Nennen Sie uns Ihre Wünsche:

Zehrer Gastronomie GmbH Zentrale: 07541 / 60 3393 -10 oder -12
Fax Zehrer Gastronomie GmbH: 07541 / 60 3393 -99
Graf-Zeppelin-Haus Zentrale: 07541 / 60 3393-30
Fax GZH: 07541 / 60 3393-33
per Email info@zehrer-gastronomie.de

Wir beraten Sie gerne.

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.





WERDEN SIE EIN FREUND NATÜRLICHER GENÜSSE!

OB BUSINESS-EVENT, PARTY ...

... oder Hochzeitsfeier: Wer arbeitet, soll gut essen. Und wer feiert – sowieso!
Unsere regionalen Themen-Büffets verwöhnen den Gaumen mit ausgesuchten, natürlichen Zutaten aus heimischen Regionen. Und sie sind schon beim Hinschauen ein Genuss. Ob mediterran, asiatisch oder deftig-schwäbisch:
Fein, leicht und lecker soll es sein. Ihre Gäste werden es lieben.

BUSINESS-FINGERFOODBÜFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

KALTE SNACKS

Hähnchenspieße

mit Kurkuma und Ananas
mit Paprika und Oliven
mit Erdnussmarinade

Shrimps-Spieße

mit Lachs und Kräutern

Scampi-Spieße

mediterran mit Olivenöl

Fisch-Spieße

Mozzarella-Rolle

mit geräuchertem Lachs und Norialgen

Rindfleisch-Spieße Barbecue

Samosa - vegetarische Teigtasche

mit Erbsen, Lauch und Curry

Vegane Crêpes-Rolle mit Zucchini, Auberginen,
getrockneten Tomaten im Kürbiskernmantel

Jamaikacreme mit Kokosflocken
und Passionsfruchtmark

WARMES BÜFFET

Mini-Burger

mit Rindfleisch

Hackfleischbällchen

mit Sour-Cream-Dip und Zwiebeln



REGIONALES FINGERFOOD BÜFFET

Kalkuliert ab 50 Personen | 250 g Fertiggewicht pro Person

KALTE SNACKS

Rustikale Häppchen

belegt mit Rauchfleisch, Braten,
Schinken und Forellenfilet

Herzhafte Blätterteighäppchen

verschieden gefüllt

Bodenseekäse-Würfel

mit Oliven

Mini-Schnitzel

mit Remouladensauce

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Mini-Quiches

mit Lauch und Käse

Hackfleischbällchen

mit Barbecuesauce

dazu Partybrötchen

DESSERT IM WECKGLÄSCHEN

Bodensee-Apfelcreme



SCHWÄBISCHES SCHMANKERLBÜFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

KALTES BÜFFET

Gebratene Landhähnchenkeule mit Petersilie,
Gartentomaten am Stiel und Radieschen

Schwäbischer Kartoffelsalat

Schinkenauswahl rustikal garniert
mit grober Mettwurst, Hinterschinken, Rauchfleisch vom Hals

Weißkrautsalat mit Speckwürfel

Käse vom Brett mit regionalem Bergkäse
garniert mit Walnüssen und Trauben

Fleischküchle

garniert mit Mixed Pickles an Remouladensauce

Tomatenecken mit Lauchzwiebeln

Bunt gemischte Blattsalate mit Apfelessig-Dressing
dazu Griebenschmalz und Partybrötchen

WARME KÖSTLICHKEITEN

Knuspriger Krustenbraten
mit feiner Bratensauce

Schwäbische Käseknöpfle
mit Zwiebelschmelze

Gebratene Maultaschen
mit Zwiebelschmelze

DESSERT

Schwäbische Apfelcreme

Schokoladenpudding
mit Pistaziensahne



HOCHZEITSBÜFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Antipastiauswahl

gegrillte Zucchini, Paprika und Auberginen
Peppadews gefüllt mit Frischkäse,
eingelegte rote Balsamicozwiebeln
mit Basilikumöl und Knoblauch dezent gewürzt

Griechischer Hirtensalat

Hirtenkäse, Salatgurken, Paprika, Oliven und Zwiebeln

Gefüllte Poulardenbrust im Blattspinatmantel mit Remouladensauce

Krabbencocktail mit feinen Früchten

Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Dip

Tomatensalat mit Mozzarella und Balsamico

Rucolasalat mit Kirschtomaten

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Zartes Schweinelendchen am Stück gebraten mit Rotweinsauce und Kräuterbutter

Schwäbischer Rostbraten am Stück gebraten mit geschmelzten Zwiebeln

Frisches Fischfilet in Olivenöl gebraten mit Tomatenpesto und Zitrone

Frisches Gemüse der Saison
Kartoffelgratin überbacken
Schwäbische Spätzle

DESSERTBÜFFET

Panna Cotta mit Passionsfruchtmark

Salat von frischen Früchten

Dunkles Mousse au Chocolat bunt garniert



ASIATISCHES WOKBÜFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Sushi mit gebeiztem Lachs und Gemüse,
Soja-Sauce, Wasabi-Dip und Ingwer

Sushi mit Gemüse,
Soja-Sauce, Wasabi-Dip und Ingwer

Shanghaisalat
mit Glasnudeln, Paprika und Mu-Err-Pilzen

Fisch-Sticks mit Limetten

Asia-Teigtaschen
garniert mit Früchten, dazu Sweet-Chili-Dip

Sprossensalat
mit Karotten, Paprika und Lauch

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Ente knusprig gebraten mit Hoisin-Sauce

Rindfleischpfanne »Chop-Suey« mit Paprikawürfeln,
in dunkler Soja-Sauce

Gebratenes Gemüse aus der Wokpfanne

Vegetarische Frühlingsrollen gebacken

Jasminreis
Asia-Nudeln

Gewürzsauce
Sambal Oelek, scharf

DESSERTBÜFFET

Salat von exotischen Früchten mit Pflaumenhonig
in der Schale angerichtet

Kokoscreme mit Mangopüree



MEDITERRANES BÜFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Carpaccio vom Lachsfilet mit Limonenpfeffer

Garnelen in Knoblauchöl und Gemüsewürfeln mariniert

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Rucolasalat mit Parmesanstreifen und Kirschtomaten

Datteln im Speckmantel gebraten

Antipasti frisch gegrillt

Auberginen, Zucchini und Paprika
in Olivenöl und Knoblauch mariniert

Mediterraner Hirtensalat

Hirtenkäse mit Gurken, Oliven und Zwiebeln

dazu feines Partygebäck

WARMER KÖSTLICHKEITEN

Mediterran gebratene Poulardenbrust mit Thymiansauce

»Filet de Rouget Barbet« - Rotbarbenfilet gebraten
mit Kräutern, Tomatenpesto und Zitrone

Mediterranes Schmorgemüse aus Zucchini, Auberginen
Tomaten, Zwiebeln und Paprika
Rosmarinkartoffeln mit Schale

DESSERTBÜFFET

Marinierter Fruchtsalat mit Maraschino
in der Schale angerichtet

Panna Cotta mit Holunderblütensirup

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:

Mediterraner Käse mit Feigensenf und Nüssen,
garniert mit Trauben und Honigmelone



BODENSEEBÜFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Auswahl von verschiedenen Räucherfischen

Forellenfilet, Felchenfilet mit Kräutern und
gebeizter Lachs, dazu Sahnemeerrettich

Gerollte Putenbrust gefüllt mit Pistazienbrät
auf buntem Gartengemüse, dazu Remouladensauce

Schwäbischer Kartoffelsalat

Bunte Blattsalate mit Kräutersahne-Dressing

Tomaten-Ecken mit Lauchzwiebeln

Karottensalat mit Orangensaft

Gurkensalat mit Dill

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Zartes Schweinelendchen am Stück gebraten,
dazu Bratensauce und Kräuterbutter

Forellenfilet gebraten mit Mandelbutter

Frisches Gemüse der Saison
Schwäbische Spätzle
Kartoffelauflauf

DESSERTBÜFFET

Bodensee-Apfelcreme garniert

Salat von frischen Früchten

Als Ergänzung bieten wir an:

Vegetarischer Hauptgang

Blumenkohl-Karottencurry

in cremiger Ananas-Currysauce





DIE PURE LUST AN GUTEM ESSEN ...

DARF ES ETWAS AUSGEFALLENES SEIN ...?

Roastbeef mit Steinpilzen, Scampi vom Grill? Parma-Schinken mit Melone, Salat aus Meeresfrüchten? Wir zaubern Ihnen Buffets voller Genüsse und Emotionen. Mit Zutaten der besten Lieferanten, von unseren Köchen mit Liebe zubereitet. Ob Sie einen Gala-Abend veranstalten, eine Sommerparty im Freien oder ein zünftiges Oktoberfest: Die pure Lust am feinen Essen feiert mit.

FEINSCHMECKER-BÜFFET

Lieferbar ab 50 Portionen

VORSPEISEN

Hummerkrabben-Cocktail mit Cognac-Dill-Dip

Rehrücken rosa gebraten mit Cumberlandsauce

Rucola mit Kürbiskernen und Kirschtomaten

Tatar vom Rinderfilet mit würzigem Kräuterschaum

Tranchen von gebeiztem Wildlachs mit Senf-Dill-Dip

Cherrytomaten mit Mozzarellabällchen
an Kürbiskernpesto

Zuckerschotensalat mit gebratenen Maispoulardenstreifen

WARME KÖSTLICHKEITEN

Roastbeef mit Senf mariniert am Stück gebraten,
dazu feine Steinpilzsahnesauce

Gegrillte Scampis und Austernpilze

Frisches Gemüse aus dem Wok
Kartoffelgratin
Wild-Langkornreis

DESSERTBÜFFET

Feine Mini-Dessertauswahl

Salat von frischen Früchten mit Maraschino

Eisbombe mit Früchteauswahl



BAYERISCHES BÜFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet mit Wacholder,
frischem Kren und Zitrone

Fleischküchle

garniert mit Radieschen und Mixed Pickles

Bayerischer Kartoffelsalat mit Zwiebeln

Bunte Blattsalate mit Kräutersahne-Dressing

Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel

Radi-Salat mit Sahne angemacht

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Bayerischer Schweinebraten frisch vom Ofen

Schweinehaxe frisch vom Ofen

dazu kräftige Biersauce

Semmelknödel

Schupfnudeln

DESSERTBÜFFET

Bayerische Vanillecreme

Salat von frischen Früchten

in der Schale angerichtet

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:

Käsebrett mit regionalen Weich- und Hartkäsesorten
garniert mit Honigmelone und Weintrauben



ITALIENISCHES SPEZIALITÄTENBÜFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Gefüllte Peppadew und Champignons mit Frischkäse

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Antipasti frisch gegrillt

Auberginen, Zucchini und Paprika
mit Olivenöl und Knoblauch mariniert

Parmaschinken mit Melonen und Trauben garniert

Rucolasalat mit gehobeltem Grana Padano und Kirschtomaten

Meeresfrüchtesalat mit Muscheln, Krabben und Calamari

Vitello tonnato

Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce mariniert

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

»Saltimbocca« - **feines Kalbsschnitzel** mit Schinken und Salbei,
dazu kräftige Rotwein-Kräutersauce

Garnelen aus dem Ofen mit Paprika, Kirschtomaten,
Rosmarin und Knoblauch

Schmorgemüse aus Zucchini, Auberginen,
Tomaten, Zwiebeln und Paprika
Gnocchi gebraten mit getrockneten Tomaten und Grana Padano

DESSERTBÜFFET

Panna Cotta mit Früchtegarnitur auf der Platte angerichtet

Tiramisu garniert mit frischen Früchten
in der Schale angerichtet

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:

Käse aus Italien mit Feigensenf und Nüssen,
garniert mit Trauben und Honigmelone



BÜFFET PROVENCAL

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Salat Nizza

mit Thunfisch, Kapern und Sardellen

Feine Leberterrine

dazu Feigen-Senf-Dip

Meeresfrüchteplatte St. Tropez

mit Flußkrebse, Scampi, Garnelen,
dazu Senf-Dill-Dip

Crevettensalat

mit Radieschen, Gurkenringen und Avocados

Geräucherte Entenbrust

garniert mit Früchten, dazu Cumberlandsauce

Wildkräutersalat mit Balsamicodressing

Champignonsalat mit Crème Fraîche

dazu Baguette

WARME KÖSTLICHKEITEN

Rosa gebratene Lammzöpfele

mit feiner Kräuter-Knoblauchsauce

Zanderfilet Provence mit Tomatenwürfeln und Zitrone
in Kräutern gebraten

Ratatouille-Gemüse

Kartoffelgratin

Wild-Langkornreis

DESSERTBÜFFET

Crème Brûlée mit Zuckerkruste

Mousse au Chocolat mit Cognac

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:

Käse aus Frankreich mit Feigensenf und Nüssen,
garniert mit Trauben und Honigmelone



DREI-LÄNDER BÜFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Ziegenkäse vom Höchsten
auf Rucolasalat, dazu Feigen-Senf

Hokkaido-Kürbissalat (Saisonprodukt) mit Kernöl

Bunter Linsensalat mit Gemüsewürfeln

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella an Basilikum

Kräuterflädle gerollt mit feinem Frischkäse

Schwäbischer Kartoffelsalat

Karotten-Apfelsalat

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Geschmorte Schulter vom Prima Rind
mit kräftiger Bratensauce

Saiblingsfilet gebraten
mit gedünsteten Tomaten-und Zwiebelwürfeln

Rahmkohlrabi
Kleine Bratkartoffeln
Feine Nudeln

DESSERTBÜFFET

Bodensee-Apfelcreme

Mousse von Toblerone mit Frücht garnitur

Als Ergänzung bieten wir an:
Vegetarischer Hauptgang

Gefüllte Spitzpaprika mit Quinoaafüllung
mit Hirtenkäse, Quinoa und Ei (auch vegan erhältlich)

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:
Käse aus dem Drei-Länder-Eck mit Feigen-Senf
garniert mit Trauben, Melonen und Nüssen



DEFTIGE GRILLPARTY VOR ORT FRISCH ZUBEREITET

Kalkuliert ab 50 Personen

WARME KÖSTLICHKEITEN

Spareribs knusprig gebraten

Grillbratwürste mit Senf

Marinierte Schweinesteaks

Putensteaks mariniert

Vegetarischer Grillspieß mit Paprika und Zucchini

Dazu hausgemachte Grillsaucen

Barbecuesauce

Süß-saure Sauce

Cocktaildip

Kräuterbutter

SALATBÜFFET

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht

Nudelsalat mit Erbsen und Schinkenwürfeln

Karottensalat

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

dazu feines Partygebäck

Als Ergänzung bieten wir an:

DESSERTBÜFFET

ab 50 Personen

Salat von frischen Früchten

Panna Cotta von der Passionsfrucht

jeweils in der Schale angerichtet



BARBECUE GRILLBÜFFET VOR ORT FRISCH ZUBEREITET

Kalkuliert ab 50 Personen

WARME KÖSTLICHKEITEN

Zarte Rindersteaks eingelegt in Paprikamarinade

Schweinefilets und Putensteaks mariniert
mit Kräutern

Frisches Fischfilet gebraten, dazu Zitrone

Grillbratwürste mit Senf

Vegetarischer Grillspieß mit Paprika und Zucchini

Frische Rosmarinkartoffeln aus der Grillpfanne

Dazu hausgemachte Grillsaucen

Barbecuesauce

Kräuterquark

Kräuterbutter

Cocktaildip

SALATAUSWAHL

Bunte Blattsalate mit Kräutervinaigrette

Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht

Nudelsalat mit Erbsen und Schinkenwürfeln

Karottensalat

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

dazu feines Partygebäck

Als Ergänzung bieten wir an:

DESSERTBÜFFET

ab 50 Personen

Salat von frischen Früchten
in der Schale angerichtet

Joghurtmousse mit Himbeermark



Stellen Sie Ihr Menü oder Büffet selbst zusammen

MENÜVORSCHLÄGE

Kalkuliert ab 20 Portionen pro Einzelposition

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Flädle und Schnittlauch
250 ml

Schwäbische Hochzeitssuppe

mit Backerbsen, Grieß- und Brätklößchen
250 ml

Kürbiscremesuppe

mit Steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
250 ml

Kartoffelcremesuppe

mit geröstetem Speck und Brotcroûtons
250 ml

Deftige Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Paprikawürfeln, Kartoffeln
250 ml | 500 ml

SALATE UND VORSPEISEN

Hausgemachter Kartoffelsalat

250 g

Bunt gemischte Blattsalate der Saison

mit Kirschtomaten und Frenchdressing

Bunte Reichenauer Salatschale

mit Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Kartoffelsalat, gemischten Blattsalaten und feinem Kräuterdressing

Bunte Blattsalate der Saison

mit Lachsrose, weißem Dill-Senfdressing, dazu Rustico-Baguette

Vorspeisenteller

mit Antipastiauswahl, gebeiztem Lachs,
Peppadew, dazu Rustico-Baguette



Stellen Sie Ihr Menü oder Büffet selbst zusammen

MENÜVORSCHLÄGE

Kalkuliert ab 20 Portionen pro Einzelposition

HAUPTSPEISEN

Leberkäse am Stück gebraten (200 g)
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Kasslerbraten (200 g) gepökelt
mit Bratensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat

Schwäbische Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln,
Bratensauce und hausgemachtem Kartoffelsalat
(Auf Anfrage auch vegetarische Maultaschen)

Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce,
dazu Karottengemüse und hausgemachte Spätzle

Krustenbraten (220 g) mit deftiger Bratensauce,
dazu hausgemachte Spätzle

Tranchiertes Schweinefilet in Kräuterkruste mit Champignonrahmsauce,
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Spätzle

Geschmorter Putenbraten gefüllt mit Rahmsauce,
dazu Rahmkohlrabi und Reismudeln

Roastbeef (180g) am Stück gebraten mit Steinpilzsauce,
dazu frisches Gemüse und Kartoffelgratin

Forellenfilet mit Mandelbutter,
dazu feine Gemüestreifen und Salzkartoffeln

Heimisches Rinderfilet (180 g) tranchiert mit Bratensauce,
dazu frisches Gemüse und Kartoffelauflauf

Kalbsschulterbraten mit Rahmsauce,
dazu frisches Gemüse und schwäbische Spätzle

Chili con Carne
Mexikanischer Rindfleischartopf
500 ml





FEIN, INDIVIDUELL & BESONDERS - EINFACH ANDERS!

EIN BÜFFET Á LA CARTE ...?

Doch, das geht! Stellen Sie Ihr Menü einfach selbst zusammen. Aus vielerlei Suppen und Vorspeisen, einem Dutzend Hauptgängen für jeden Geschmack und einer Dessert-Auswahl, die auf der Zunge zergeht. Denn niemand kennt Ihre Gäste besser als Sie. Überraschen Sie sie mit Ihrer ganz persönlichen Menü-Auswahl – und zeigen Sie Stil mit Ihren individuellen Lieblingsgerichten.

Stellen Sie Ihr Menü oder Büffet selbst zusammen

MENÜVORSCHLÄGE

Kalkuliert ab 20 Portionen pro Einzelposition

DESSERT

pro Portion ca. 150g - 160g Fertiggewicht

Joghurtcreme mit Fruchtmark

Salat von frischen Früchten

Bodensee-Apfelcreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayerische Vanillecreme

Panna Cotta mit Fruchtmark

Crème Caramel mit Karamellsauce

Tiramisu

Crème Brûlée

Pfirsich-Tiramisu mit Amaretto-Biskuit

Dunkle Mousse au Chocolat

Wahlweise auf Teller oder als Büffetform angerichtet und garniert.



UNSER GETRÄNKESERVICE

APERITIF

Bodensee-Secco rosé oder weiß
0,75 l

Sekt, trocken
0,75 l

Seezüngle
0,33 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola
0,5 l

Apfelsaftschorle
0,5 l

Mineralwasser medium
0,75 l

Mineralwasser medium
0,5 l

Orangensaft
1,0 l

Apfelsaft
1,0 l

BIERE AUS DER REGION

Meckatzer Weiss-Gold
0,5 l

Tannenzäpfle Rothaus Pils
0,33 l

Tannenzäpfle Rothaus Pils, alkoholfrei
0,33 l

Rothaus Hefeweizen hell
0,5 l

Farny Kristallweizen
0,5 l



UNSER GETRÄNKESERVICE

WEISSWEIN

Hagnauer Müller Thurgau,
Qualitätswein, trocken
1,0 l

Hagnauer Grauburgunder,
Qualitätswein, trocken
0,75 l

ROTWEIN (WEITERE WEINE GERNE AUF ANFRAGE)

Hagnauer Spätburgunder,
Qualitätswein, trocken
1,0 l

Hagnauer Spätburgunder Burgstall,
Qualitätswein
0,75 l

Spaghetтино Toscana Brunetti
0,75 l

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Bereitstellung einer Kaffeemaschine - Gastroausführung
Standgerät mit Tank

Kaffee

Cappuccino

Espresso

Die kalten Getränke werden auf Kommissionsbasis geliefert,
die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Verbrauch.

Die Flaschenanbrüche werden voll berechnet.

Der Gläserverleih ist bei Getränkeabnahme im Preis inbegriffen.





EINE KLEINE AUSZEIT GENIESSEN!

SIE LADEN IHRE GÄSTE EIN ...

... wir kümmern uns um den Rest: Mit Zehrer wird jeder Raum zum Festsaal. Vom Stehtisch bis zur bestuhlten Tafel, mit strahlenden Tischdecken, Servietten und Stuhlhussen. Besteck, Teller, Gläser, sogar eine Gastro-Kaffeemaschine stellen wir bereit. Und natürlich eine Auswahl der besten Weine, Biere, Wasser und Säfte aus der Region. Genießen Sie Ihre Auszeit als Gastgeber; alles andere erledigen wir gerne für Sie.

UNSER MIETSERVICE

Die Preise verstehen sich inklusive Reinigung

GESCHIRR

bestellbar nur nach Einheiten

Speiseteller flach 25 cm

Einheit 25 Stück

Dessertteller flach 20 cm

Einheit 50 Stück

Salatteller tief 20 cm

Einheit 50 Stück

Kaffeetasse mit Untertasse

Einheit 40 Stück

Kaffeehaferl mit Untertasse

Einheit 36 Stück

Espressotasse mit Untertasse

Einheit 20 Stück

Suppentasse mit Untertasse

Einheit 36 Stück

BESTECK

Tafellöffel

Tafelmesser

Tafelgabel

Kuchengabel

Kaffeelöffel

Espressolöffel



UNSER MIETSERVICE

Die Preise verstehen sich inklusive Reinigung

GLÄSER

bestellbar nur nach Einheiten

Sektgläser

Einheit 36 Stück

Weinglas universal

Einheit 36 Stück

Saftglas universal

Einheit 25 Stück

Weißweinglas

Einheit 36 Stück

Rotweinglas

Einheit 25 Stück

Pilsglas 0,3 l

Einheit 36 Stück

Caipirinhaglas

Einheit 24 Stück

BESONDERES

Speiseteller flach 33 cm

Einheit 20 Stück

Thermoskannen für Kaffee

Füllmenge 8 Tassen

Dunicellserviette 40 cm x 40 cm, in allen Farben

Stoffserviette weiß



UNSER MIETSERVICE

Die Preise verstehen sich inklusive Reinigung

WÄSCHE & MOBILIAR

Tischdecke weiß 130 cm x 220 cm; 130 x 130 cm

Tischdecke weiß 130 cm x 280 cm; für Biertische geeignet

Tischdecke weiß, rund, 260 cm Ø

Büfettisch 200 cm x 60 cm

Büffetverkleidung 220 cm lang mit Fließtuchrolle weiß

Büfettisch mit Verkleidung

Biertischgarnitur 220 cm x 50 cm

Stehtisch rund

Husse für Stehtisch

Bankettstuhl

Husse für Bankettstuhl

Runde Tische 158 cm Ø

Konferenztisch 140 cm x 70 cm

UNSER PERSONALSERVICE

Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleisteten Stunden.
Sonn- und Feiertagszuschläge + 25 %

Servicepersonal

Bar- oder Ausschankpersonal

Küchenfachkraft

Logistikkraft



ALLGEMEINE GESCHÄFTS BEDINGUNGEN

Aufträge werden zu den nachfolgenden Bedingungen ausgeführt:

Die im Angebot des Auftragnehmers genannten Preise gelten unter dem Vorbehalt, dass die der Angebotsabgabe zugrunde gelegten Auftragsdaten unverändert bleiben.

Die Personenzahl muss vom Auftraggeber schriftlich 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; diese Zahl ist Grundlage unserer Speisekalkulation und der Rechnungsstellung.

Kinder von 3 - 10 Jahren werden mit 50 % kalkuliert.

Bei Stornierung des Auftrages von bis zu 7 Kalendertagen vor dem Veranstaltungstag sind 70 % der Nettoauftragssumme zur Zahlung fällig.

Die Mietgebühr bezieht sich ab Lager auf jeweils 4 Tage (4 Tage = 1 Mieteinheit). Gibt der Kunde die gemieteten Artikel nicht termingerecht zurück, verlängert sich das Mietverhältnis automatisch bis zur Rückgabe.

Es wird jeweils die Gebühr in voller Höhe für jede angefangene Mieteinheit berechnet.

Gemietete und eingebrachte Artikel sind Eigentum der Firma Zehrer Gastronomie GmbH.

Der Mieter trägt die Verantwortung für die gemieteten und eingebrachten Gegenstände von der Übernahme bis zur Rückgabe. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden generell zum Wiederbeschaffungspreis oder Reparaturpreis berechnet.

Die Mietkosten beinhalten nicht den Transport, den Auf- und Abbau sowie das Vertragen und Einsammeln der gemieteten Gegenstände.

Werden diese Arbeiten von uns übernommen, berechnen wir die anfallenden Helferstunden und Transportkosten.

Bemessungsgrundlage der Transportkosten ist die Entfernung.

Für Büffetanlieferung und -abholung berechnen wir pro Fahrzeug folgendes: innerhalb 20 Kilometer ab Produktionsstätte (FN-Stadt) nur die Kosten der Logistikkraft außerhalb 20 Kilometer ab Produktionsstätte (FN-Stadt) Kosten der Logistikkraft zuzüglich Fahrtkosten (bitte anfragen)

Gerne können Sie aber auch die Speisen in unserer Hauptküche, Neue Messe 2, abholen.

Sie finden uns auf der Neuen Messe in Friedrichshafen, Einfahrt Innenhof zwischen dem Verwaltungsgebäude und der Halle B1.

Die Zahlung (Nettopreis zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer) ist innerhalb von 10 Kalendertagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zu leisten.

Es gelten die gesetzlichen Mehrwertsteuersätze.

Bei Zahlungsverzug sind Verzugszinsen in Höhe von 2 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu zahlen. Die Geltendmachung weiterer Verzugs Schäden werden hierdurch nicht ausgeschlossen.

Unsere Angebote sind freibleibend.

Die im Angebot beschriebenen Zutaten und Garnituren sind nicht bindend. Änderungen aufgrund saisonaler oder qualitativer Schwankungen behalten wir uns vor.

Reklamationen, insbesondere über Speisen, sind am Veranstaltungstag dem Restaurantleiter, unseren Bankettleitern oder Standcateringbeauftragten mitzuteilen. Spätere Reklamationen können wegen fehlender Nachprüfungsmöglichkeiten nicht mehr akzeptiert werden.

Der Gerichtsstand Friedrichshafen gilt als vereinbart.

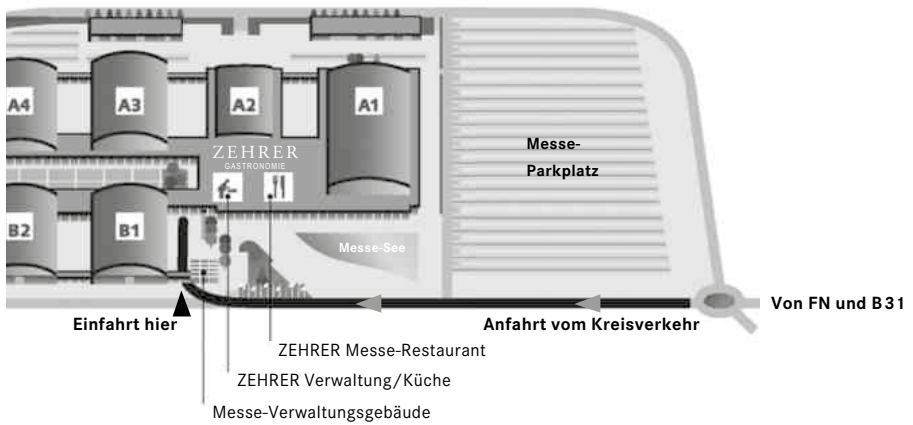
**Abweichende Regelungen bedürfen der Schriftform.
Durch Annahme und Ausführung eines Auftrages unterwerfen wir uns nicht den etwa vorhandenen Auftragsbedingungen des Bestellers.**

ZEHRER Gastronomie GmbH



SO FINDEN SIE UNS

Sie finden uns auf der Neuen Messe in Friedrichshafen:
Einfahrt Innenhof zwischen dem Verwaltungsgebäude und der Halle B 1



Bitte beachten Sie, dass sowohl die An- und Abfahrtszeiten

Zehrer Gastronomie GmbH
Neue Messe 2, 88046 Friedrichshafen

sowie die benötigte Zeit für den Auf- und Abbau bzw. Be- und Entladen
unseres Personals reine Arbeitszeiten sind und als solche berechnet werden



ZEHNER GASTRONOMIE GMBH

Thomas Zehrer
Neue Messe 2
88046 Friedrichshafen
Tel. 0 75 41/ 60 3393-10 oder -12
Fax 0 75 41/ 60 3393-99
info@zehrer-gastronomie.de
www.zehrer-gastronomie.de

