



# FERDINAND

ZEHRERS GASTRONOMIE AM SEE

GRAF-ZEPPELIN-HAUS





# HERZLICH WILLKOMMEN

## PERFEKT GEDACHT, PERFEKT GEMACHT – IST UNSER PRINZIP

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Veranstaltung im Graf-Zeppelin-Haus entschieden haben.

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 gerne während Ihrer Veranstaltung begleiten.

Im Vergleich zu unserem Partyservice beinhalten die Angebote im Graf-Zeppelin-Haus das Standardequipment wie Geschirr, Besteck, Gläser, Einweg-Servietten, sowie entsprechendes Personal.

**Unsere Büffets sind ab 50 Personen kalkuliert.  
Bei den Tagungspauschalen mit Mittagessen ab 20 Personen.**

Planen Sie mit weniger Personen, erlauben wir uns, die Differenz als prozentualen Aufschlag zu berechnen und die Auswahl der Speisen entsprechend zu kürzen.

Beispiel:

Büffet für 35 Personen, Büffetpreis normal 25,00 € →  
Differenz von 15 Personen → Aufschlag 15 % → 28,75 € pro Person

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:**

Graf-Zeppelin-Haus Zentrale: 07541 / 60 33 93-0  
Fax GZH: 07541 / 60 33 93-3  
per E-Mail: [info@zehrer-gastronomie.de](mailto: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 der Region. 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

\*\*\*

Partybrötchen

## WARMES BÜFFET

### Mini-Burger

mit Rindfleisch

\*\*\*

### Hackfleischbällchen

mit Sour-Cream-Dip und Zwiebeln



# REGIONALES FINGERFOODBÜFFET

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

\*\*\*

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 und Rauchfleisch vom Hals

\*\*\*

**Weißkrautsalat** mit Speckwürfeln

\*\*\*

**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

\*\*\*

Griebenschmalz und Partybrötchen

## WARME KÖSTLICHKEITEN

**Knuspriger Krustenbraten**  
mit feiner Bratensauce

\*\*\*

**Schwäbische Käseknöpfe**  
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

\*\*\*

Partybrötchen

## 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

\*\*\*

Partybrötchen

## 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

\*\*\*

Partybrötchen

## WARME 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:**

100 g Käse pro Person

**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

\*\*\*

Partybrötchen

## 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-Aufpreis

**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 Maispouardenstreifen

\*\*\*

Partybrötchen

## 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

\*\*\*

Partygebäck und Bauernbrot

## WARME KÖSTLICHKEITEN

**Gesottene Ochsenbrust** mit Schnittlauchsauce

\*\*\*

**Schweinehaxe** frisch aus dem Ofen  
mit kräftiger Biersauce

Semmelknödel  
Bouillonkartoffeln

## DESSERTBÜFFET

**Bayerische Vanillecreme**

\*\*\*

**Salat von frischen Früchten**  
in der Schale angerichtet

**Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:**  
100 g Käse pro Person

**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

\*\*\*

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:**  
100 g Käse pro Person

**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 und Garnelen,  
dazu Senf-Dill-Dip

\*\*\*

### Crevettensalat

mit Radieschen, Gurkenringen und Avocados

\*\*\*

### Geräucherte Entenbrust

garniert mit Früchten, dazu Cumberlandsauc

\*\*\*

**Wildkräutersalat** mit Balsamicodressing

\*\*\*

**Champignonsalat** mit Crème Fraîche

\*\*\*

Baguette

## WARME KÖSTLICHKEITEN

### Rosa gebratene Lammzöpfele

mit feiner Kräuter-Knoblauchsauce

\*\*\*

**Zanderfilet Provence** mit Tomatenwürfeln und Zitrone  
in Kräutern gebraten

Ratatouille

Kartoffelgratin

Wild-Langkornreis

## DESSERTBÜFFET

**Crème Brûlée** mit Zuckerkruste

\*\*\*

**Mousse au Chocolat** mit Cognac

**Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:**

100 g Käse pro Person

**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** mit Kernöl

\*\*\*

**Bunter Linsensalat** mit Gemüsegewürfeln

\*\*\*

**Geräuchertes Forellenfilet** mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

**Kirschtomaten** mit Mini-Mozzarella an Basilikum

\*\*\*

**Kräuterflädle gerollt** mit feinem Frischkäse

\*\*\*

**Schwäbischer Kartoffelsalat**

\*\*\*

**Karotten-Apfelsalat**

\*\*\*

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 Früchtegarnitur**

Büffetpreis ab 50 Personen pro Person

**Als Ergänzung bieten wir an:**

Vegetarischer Hauptgang Aufpreis pro Person

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

**Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:** (100g Käse) pro Person

**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

\*\*\*

Partygebäck

**Als Ergänzung bieten wir an:**

## DESSERTBÜFFET

ab 50 Personen pro Portion

**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

\*\*\*

Partygebäck

Als Ergänzung bieten wir an:

## DESSERTBÜFFET

ab 50 Personen pro Portion

**Salat von frischen Früchten**  
in der Schale angerichtet

\*\*\*

**Joghurtmousse** mit Himbeermark





**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 GETRÄNKESERVICE

## **GETRÄNKEPAUSCHALE „APERITIF“**

bis zu einer Dauer von 1,5 Stunden

**Rilling Diadem Premium Sekt, trocken**  
**Orangensaft**  
**Mineralwasser**

## **GETRÄNKEPAUSCHALE „BASIC“**

für Veranstaltungen im Graf-Zeppelin-Haus

**Hagnauer Müller-Thurgau, trocken**  
**Röhrenbach Spätburgunder Rosè, trocken**  
**Hagnauer Spätburgunder, trocken**  
(Weine in Literflaschen)

**Bier**  
**Alkoholfreie Kaltgetränke**  
**Kaffeespezialitäten an unserer Kaffeebar**

## **GETRÄNKEPAUSCHALE „SUPERIOR“**

für Veranstaltungen im Graf-Zeppelin-Haus

**Aufricht Grauburgunder, trocken**  
**Aufricht Spätburgunder Rosé, trocken**  
**Graf Zeppelin Pinot Noir, trocken**  
(Weine in 0,75 l Flaschen)

**Rilling Diadem Premium Sekt, trocken**  
**Bier**  
**Alkoholfreie Kaltgetränke**  
**Kaffeespezialitäten an unserer Kaffeebar**

## **GETRÄNKEPAUSCHALE „NON-ALCOHOLIC“**

für Veranstaltungen im Graf-Zeppelin-Haus

**Alkoholfreie Kaltgetränke**  
**Kaffeespezialitäten an unserer Kaffeebar**

**Gerne bieten wir auf Wunsch auch Cocktails, Longdrinks und Spirituosen für Ihre Veranstaltung an und rechnen diese ausschließlich nach Verbrauch ab.**



# UNSER EQUIPMENTSERVICE

Die Preise verstehen sich inklusive Reinigung

## WÄSCHE & MOBILIAR

(z.B. für die Terrasse oder ergänzend zum vorhandenen GZH-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

**Biertischgarnitur** 220 cm x 50 cm

**Hussen-Set für Biertischgarnitur**

**Stehtisch rund**

**Husse für Stehtisch**

**Husse für Bankettstuhl**

**Stoffserviette weiß**

**Runde Tische** 158 cm Ø

**Gartenbestuhlung aus Holz**

## SERVICEPAUSCHALE

Ab 0:00 Uhr berechnen wir für gebuchtes Personal einen Nachtzuschlag



# UNSER TAGUNGSSERVICE

## **TAGUNGSPAUSCHALE „WELL-FIT GZH“**

ab 20 Personen

inklusive Geschirr, Gläser, Servietten, Tischwäsche, Service und Betreuung

### **Säfte & Wasser während der Tagung**

als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

\*\*\*

### **Welcome Coffee**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

\*\*\*

### **Kaffeepause morgens**

mit Müsliriegel, Joghurt im Weckgläschen und aufgeschnittenem Obst

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

\*\*\*

### **Leichtes regionales 3-Gang-Mittagessen als Büffet oder Menü**

nach aktuellem Tagesangebot unseres Küchenchefs

Alkoholfreie Getränke

\*\*\*

### **Kaffeepause nachmittags**

mit fruchtigem Blechkuchen und Gemüsesticks mit Kräuterquark

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

## **TAGUNGSPAUSCHALE „CLASSIC GZH“**

ab 20 Personen

inklusive Geschirr, Gläser, Servietten, Tischwäsche, Service und Betreuung

### **Säfte & Wasser während der Tagung**

als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

\*\*\*

### **Welcome Coffee**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

\*\*\*

### **Kaffeepause morgens mit Butterbrezel**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

\*\*\*

### **Regionales 3-Gang-Mittagessen als Büffet oder Menü**

nach aktuellem Tagesangebot unseres Küchenchefs

Alkoholfreie Getränke

\*\*\*

### **Kaffeepause nachmittags mit süßem Gebäck**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser



# UNSER TAGUNGSSERVICE

## **TAGUNGSPAUSCHALE „HALF DAY GZH“**

ab 20 Personen

inklusive Geschirr, Gläser, Servietten, Tischwäsche, Service und Betreuung

### **Säfte & Wasser während der Tagung**

als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

\*\*\*

### **Welcome Coffee**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

\*\*\*

### **Kaffeepause mit Butterbrezel oder Gebäck**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

\*\*\*

### **Regionales 3-Gang-Mittagessen als Büffet oder Menü**

nach aktuellem Tagesangebot unseres Küchenchefs

Alkoholfreie Getränke

## **TAGUNGSPAUSCHALE „KAFFEEPAUSEN GZH“**

### **Säfte & Wasser während der Tagung**

als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

\*\*\*

### **Welcome Coffee**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

\*\*\*

### **Kaffeepause vormittags mit Butterbrezel**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

\*\*\*

### **Kaffeepause nachmittags mit süßem Gebäck**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

## **TAGUNGSPAUSCHALE „HALF DAY KAFFEEPAUSE GZH“**

bis 4 Stunden

### **Säfte & Wasser während der Tagung**

als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

\*\*\*

### **Welcome Coffee**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

\*\*\*

### **Kaffeepause mit Butterbrezel oder Gebäck**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser





# UNSER TAGUNGSSERVICE

## **TAGUNGSPAUSCHALE „WELCOME & GETRÄNKE GZH“**

### **Säfte & Wasser während der Tagung**

als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

\*\*\*

### **Welcome Coffee**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

## **TAGUNGSPAUSCHALE „HALF DAY WELCOME & GETRÄNKE GZH“**

bis 4 Stunden

### **Säfte & Wasser während der Tagung**

als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

\*\*\*

### **Welcome Coffee**

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

## **TAGUNGSPAUSCHALE “GETRÄNKE GZH“**

### **Säfte & Wasser während der Tagung**

als Inseln auf den Tischen oder als Büffet aufgebaut

## **TAGUNGSPAUSCHALE „HALF DAY GETRÄNKE GZH“**

bis 4 Stunden

### **Säfte & Wasser während der Tagung**

als Inseln auf den Tischen oder als Büffet aufgebaut



# UNSER TAGUNGSSERVICE

## **TAGUNGSPAUSCHALE “GETRÄNKE & KAFFEE GZH“**

**Kaffee | Tee | Säfte & Wasser während der Tagung**  
als Inseln auf den Tischen oder als Büffet aufgebaut

## **TAGUNGSPAUSCHALE „HALF DAY GETRÄNKE & KAFFEE GZH“**

bis 4 Stunden

**Kaffee | Tee | Säfte & Wasser während der Tagung**  
als Inseln auf den Tischen oder als Büffet aufgebaut

## **SNACKS FÜR TAGUNGEN**

**Halbes belegtes Brötchen, rustikal garniert**

**Business Häppchen belegt mit Schinken, Salami,  
Käse und Kräuterfrischkäse**

**Exklusive Canapées, belegt mit Lachs, Roastbeef, Weichkäse**

**Butterbrezel**

**Laugenbrezel natur**

**Mini-Croissant pikant**

**Mini-Pizza**

**Mini-Quiche**

**Mini-Blechkuchen**

**Mini-Plunder**



# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## GRAF-ZEPPELIN-HAUS

### **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 Speisenkalkulation und der Rechnungsstellung.

Abrechnung der Getränkepauschale: Bei geringerer Gästezahl als angekündigt, werden Ihnen **mindestens 80 %** der bestellten Gästeanzahl als Pauschale in Rechnung gestellt.

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

Bei Stornierung des Auftrages bis zu 3 Tage vor dem Veranstaltungstag sind 70 % der Bruttoauftragssumme zur Zahlung fällig. Bei Stornierung ab 3 Tage vorher berechnen wir 90 %.

Bei durch den Gast verursachten Verzögerungen des laut Auftragsbestätigung vereinbarten Zeitablaufs, insbesondere bei verspätetem Büffet- oder Menübeginn, behalten wir uns vor, den personellen Mehraufwand zu in Rechnung zu stellen.

Für die Anmietung und Benutzung der Räumlichkeiten des Graf-Zeppelin-Hauses gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Graf-Zeppelin-Hauses, sprich der Stadt Friedrichshafen. Die Bestuhlung der Räumlichkeiten erfolgt über die Stadt Friedrichshafen.

Der Mieter trägt die Verantwortung für Gegenstände der Firma ZEHREER Gastronomie GmbH von der Übernahme bis zur Rückgabe. Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden generell zum Wiederbeschaffungspreis oder Reparaturpreis berechnet und dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Die Räumlichkeiten stehen Ihnen am Veranstaltungstag nach Absprache zur Dekoration und Aufbau Ihres Equipments zur Verfügung.

Reservierungen gelten nur, wenn diese von der Firma ZEHREER Gastronomie GmbH in Form eines schriftlichen Auftrages bestätigt wurden.

Die Zahlung ist innerhalb von 10 Kalendertagen nach Rechnungsdatum ohne Abzug zu leisten.

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

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere Angebote sind freibleibend.

Die im Angebot beschriebenen Zutaten und Garnituren sind nicht bindend.

Änderungen aufgrund saisonaler oder qualitativer Schwankungen behalten wir uns vor.

Gerne können Sie die noch verbleibenden Speisen mitnehmen. Bitte beachten Sie jedoch, dass für das Anbieten von Speisen strenge hygienerechtliche Vorschriften gelten, insbesondere was Temperatur und Haltbarkeit betrifft. Sollten Sie also Speisen mitnehmen wollen, so geschieht dies ausschließlich auf eigene Verantwortung. Durch Zeitablauf, Transport, Unterbrechung der Kühlkette können Speisen erheblich schneller verderben. Insoweit können wir ab dem Zeitpunkt der Übergabe der Speisen keine Haftung mehr für Haltbarkeit und Qualität übernehmen.

Durch die Übernahme geht die Haftung für Haltbarkeit und Qualität der Speisen auf den Gast über.

Dies gilt auch für eingebrachte Speisen und Getränke.

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

Der Gerichtsstand Tettngang gilt als vereinbart.

Abweichende Regelungen bedürfen der Schriftform.

Zehrer Gastronomie GmbH im Graf-Zeppelin-Haus, Olgastraße 20, 88045 Friedrichshafen

*Broschüre Stand Mai 2016. Änderungen und Irrtümer vorbehalten!*



## GRAF-ZEPPELIN-HAUS

Zehrer Gastronomie GmbH  
im Graf-Zeppelin-Haus

Olgastraße 20  
88045 Friedrichshafen

Tel.: 07541 / 60 33 93-0

Fax: 07541 / 60 33 93-3

[info@zehrer-gastronomie.de](mailto:info@zehrer-gastronomie.de)

[www.zehrer-gastronomie.de](http://www.zehrer-gastronomie.de)

