



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 Kreativität und Raffinesse.

Für unsere Speisen verwenden wir ausgesuchte, frische Zutaten, bevorzugt aus heimischer Region.

Unser erfahrenes 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 Buffets sind ab 50 Personen kalkuliert.
Bei den Tagungspauschalen mit Mittagessen ab 20 Personen.**

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

Beispiel: Buffet für 35 Personen
Buffetpreis normal 25,00 € = Differenz von 15 Personen,
Aufschlag 15 % = 28,75 € pro Person

Unsere Buffets sind Anregungen und können selbstverständlich auch individuell zusammengestellt und variiert werden.
Dabei beziehen wir Ihre Wünsche gerne mit ein.

**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**

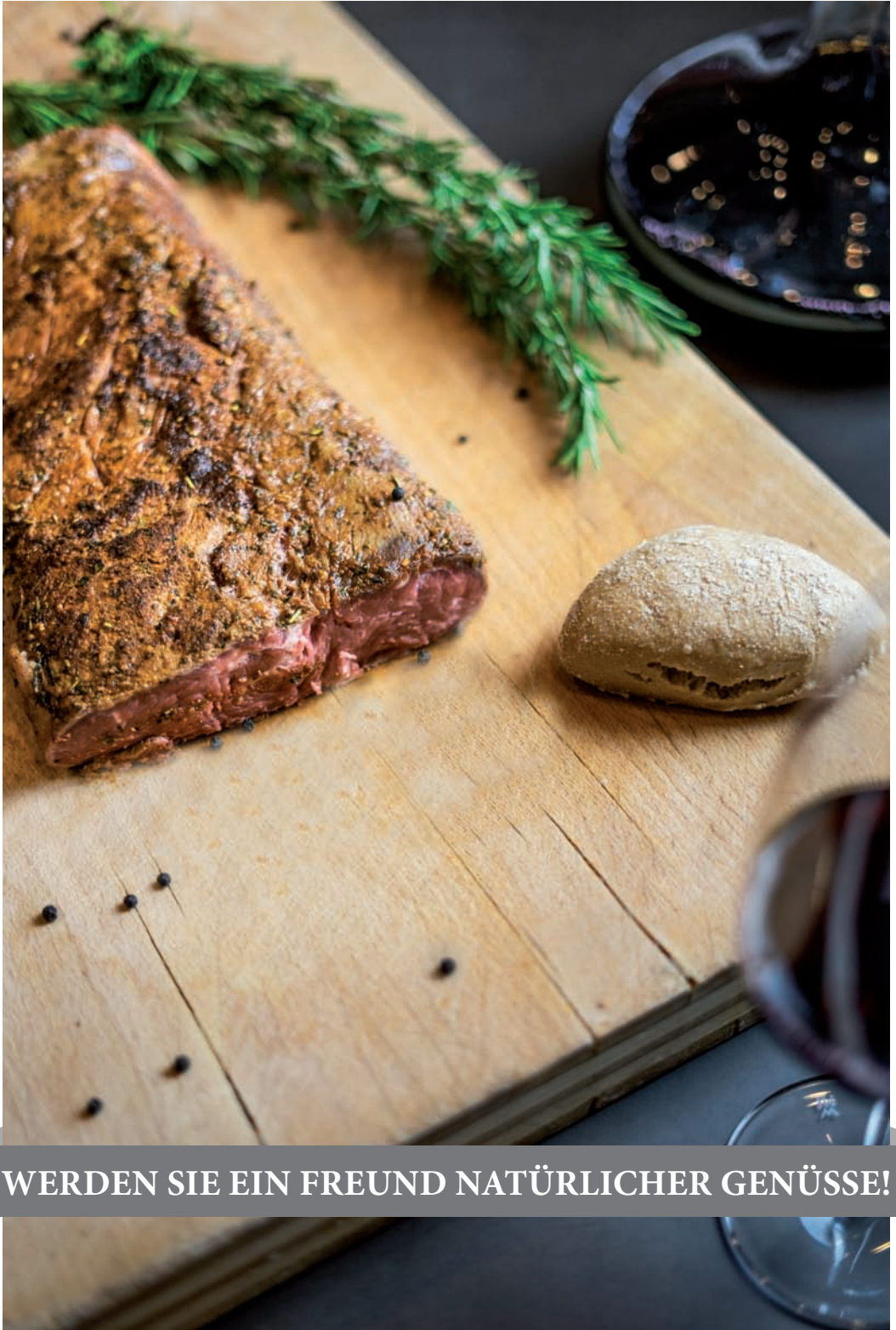
Unsere Verkaufs- und Bürozeiten sind:
Montag bis Donnerstag von 08.00 Uhr bis 12.00 Uhr und 12.45 Uhr bis 17.00 Uhr
Freitag von 08.00 Uhr bis 12.00 Uhr und 12.45 Uhr bis 15.00 Uhr

Nennen Sie uns Ihre Wünsche:
Zehrer Gastronomie GmbH im Graf-Zeppelin-Haus
Zentrale: 07541 / 603 393-0
Fax: 07541 / 603 393-33
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 Themenbuffets 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!



REGIONALES FINGERFOODBUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen | 300 g Fertiggewicht pro Person

KALTE SNACKS

Rustikale Häppchen

Rauchfleisch | Braten
Käse | Schinken | Forellenfilet

* * *

Herzhafte Schinken-Käsecroissants

* * *

Mini-Konfekt

Schinken | Frischkäse

* * *

Mini-Schnitzel

Remouladensauce

* * *

Tomaten-Spieße

Mozzarella | Basilikum

* * *

Mini-Quiches

Lauch | Käse

* * *

Hackfleischbällchen

Barbecue-Sauce

dazu Partybrötchen

DESSERT im Weckgläschen

Rote Beerengrütze | Vanillesauce

Buffetpreis ab 50 Personen
pro Person € 21,90

Buffetpreis ab 50 Personen Flying Buffet
pro Person € 23,90

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



BUSINESS FINGERFOODBUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen | 300 g Fertiggewicht pro Person

KALTE SNACKS

Hähnchenspieße

mariniert und gebraten
Soja-Sauce | Kurkuma | Chili

* * *

Scampi-Spieße »Mediterran«

Olivenöl

* * *

Mini-Sandwiches | Roastbeef | Sahnemeerrettich

* * *

Mozzarella-Rolle | geräucherter Lachs | Nori Algen

* * *

Datteln im Speckmantel gebraten

* * *

Rindfleisch-Spieße »Barbecue«

* * *

Sushi | Wasabi-Dip | Soja-Sauce

* * *

Vegane Crêpes-Rolle

Zucchini | Auberginen | getrocknete Tomaten | Kürbiskernmantel

* * *

Räucherlachsconfekt | Frischkäse

WARMES BUFFET

Mini-Burger | Rindfleisch

* * *

Hackfleischbällchen | Sour-Cream-Dip

DESSERT im Weckgläschen

Panna Cotta | Himbeermark

Buffetpreis ab 50 Personen
pro Person € 23,90

Buffetpreis ab 50 Personen als Flying Buffet
pro Person € 25,90

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



HOCHZEITSBUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Antipastiauswahl

gegrillte Zucchini | Paprika | Auberginen
Peppadews gefüllt mit Frischkäse | eingelegte rote Balsamicozwiebeln
Oliven | Weinblätter eingelegt | Peperoni eingelegt

Griechischer Hirtensalat

Griechischer Weißkäse | Gurken | Paprika | Oliven | Zwiebeln

Gefülltes Poulardenbrüstchen

buntes Gartengemüse | Remouladen-Dip

Krabbencocktail | Dill | feine Früchte

Gebeizter Lachs | Stremellachs geräuchert | Senf-Dill-Dip

Tomatensalat | Mozzarella | Balsamico

Bunte Blattsalate | Wildkräuter | Caesar-Dressing

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Zartes Schweinelendchen am Stück gebraten

Rotweinsauce | Kräuterbutter

Schwäbischer Rostbraten am Stück gebraten

geschmelzte Zwiebeln

Frisches Fischfilet in Olivenöl frisch gebraten

Tomatenpesto | Zitrone

BEILAGEN

Frisches Gemüse der Saison | Kartoffelgratin überbacken | Schwäbische Spätzle

DESSERTBUFFET

Panna Cotta | Passionsfruchtmark

Salat von frischen Früchten

Dunkles Mousse au Chocolat | Fruchtgarnitur

Buffetpreis ab 50 Personen mit zwei Hauptgängen zur Wahl
pro Person € 30,60

Buffetpreis ab 50 Personen mit drei Hauptgängen
pro Person € 33,00

Als Ergänzung bieten wir Ihnen gerne einen weiteren
veganen oder vegetarischen Hauptgang an.

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



BODENSEEBUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Auswahl von verschiedenen Räucherfischen
Forellenfilet | Felchenfilet mit Kräutern mariniert
gebeizter Lachs | Sahnemeerrettich

Gebratene Putenbrustrolle gefüllt
buntes Gartengemüse | Remouladen-Dip

Schwäbischer Kartoffelsalat

Bunte Blattsalate | Kräutersahne-Dressing

Tomatenecken | Lauchzwiebeln

Karottensalat | Orangensaft

Gurkensalat | Dill

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Zartes Schweinelendchen am Stück gebraten
Bratensauce | Kräuterbutter

Zanderfilet gebraten | Mandelbutter

BEILAGEN

Frisches Gemüse der Saison | Schwäbische Spätzle | Kartoffelauflauf

DESSERTBUFFET

Bodensee-Apfelcreme garniert

Salat von frischen Früchten

Buffetpreis ab 50 Personen pro Person € 27,80

**Als Ergänzung bieten wir Ihnen gerne einen weiteren
vegane oder vegetarischen Hauptgang an.**

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



SCHWÄBISCHES SCHMANKERLBUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Gebratene Landhähnchenkeule

Petersilie | Gartentomaten am Stiel | Radieschen

Schwäbischer Kartoffelsalat

Landrauchspezialitäten rustikal garniert

Lendenschinken | Edelsaftschinken | Landjäger
geraucher Kaminschinken | Bergwurz

Weißkrautsalat | Speckwürfel

Käse vom Brett mit regionalem Bergkäse

Walnüsse | Trauben

Fleischküchle garniert

Mixed Pickles | Remouladensauce

Tomatenecken | Lauchzwiebeln

Bunt gemischte Blattsalate | Apfelessig-Dressing

dazu Griebenschmalz und Partybrötchen

WARME KÖSTLICHKEITEN

Knuspriger Krustenbraten | feine Bratensauce

Gebratene Maultaschen | Röstzwiebeln

BEILAGEN

Frisches Gemüse der Saison | Schwäbische Käseknöpfle

DESSERTBUFFET

Schwäbische Apfelküchle | Vanillesauce

Grießpudding | Früchtekompott

Buffetpreis ab 50 Personen
pro Person € 26,90

Als Ergänzung bieten wir Ihnen gerne einen weiteren
vegane oder vegetarischen Hauptgang an.

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



BAYERISCHES BUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet
Wacholder | frischer Kren | Zitrone

* * *

Omas Fleischküchle garniert
Radieschen | Mixed Pickles

* * *

Bayerischer Kartoffelsalat | Zwiebeln

* * *

Bunte Blattsalate | Kräutersahne-Dressing

* * *

Weißkrautsalat | Speck | Kümmel

* * *

Radi-Salat | Sahne

dazu Obazda und Partybrötchen

WARME KÖSTLICHKEITEN

Zarte Rinderhüfte am Stück rosa gebraten | Kräuterbutter

* * *

Bayerischer Schweinebraten | kräftige Biersauce

BEILAGEN

Semmelknödel | Bayrisch Kraut | Kartoffelstampf

DESSERTBUFFET

Bayrisch Creme

* * *

Ofenschlupfer | Vanillesauce

Buffetpreis ab 50 Personen
pro Person € 24,80

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:
(100 g Käse) pro Person € 4,50

Käsebrett mit regionalen Weich- und Hartkäsesorten
Honigmelone | Weintrauben

**Als Ergänzung bieten wir Ihnen gerne einen weiteren
vegane oder vegetarischen Hauptgang an.**

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



DREI-LÄNDER BUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Kleine Ziegenkäsetaler
Rucolasalat | Feigensenf

* * *

Hokkaido-Kürbissalat (Saisonprodukt) | Kernöl

* * *

Bunter Linsensalat | Gemüswürfel

* * *

Geräuchertes Forellenfilet | Sahnemeerrettich

* * *

Kirschtomaten | Mini-Mozzarella | Basilikum

* * *

Kräuterflädle gerollt | feiner Frischkäse

* * *

Schwäbischer Kartoffelsalat

* * *

Karotten-Apfelsalat

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Zarte Kalbshüfte am Stück rosa gebraten
Rahmsauce

* * *

Fischfilet natur gebraten

Rieslingsauce

BEILAGEN

Rahmkohlrabi | Kleine Bratkartoffeln | Feine Nudeln

DESSERTBUFFET

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

* * *

Mousse von Toblerone | Fruchtgarnitur

Buffetpreis ab 50 Personen pro Person € 28,40

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:
(100 g Käse) pro Person € 4,50

Käse aus dem Drei-Länder-Eck | Feigensenf | Trauben | Melone | Nüsse

**Als Ergänzung bieten wir Ihnen gerne einen weiteren
vegane oder vegetarischen Hauptgang an.**

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer





DIE PURE LUST AN GUTEM ESSEN . . .

DARF ES ETWAS AUSGEFALLENES SEIN . . . ?

Roastbeef mit Steinpilzen, Scampi vom Grill?

Parmaschinken 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.



FEINSCHMECKERBUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Hummerkrabben-Cocktail »Classic«

Cognac-Dip | Ananas | Papaya

Rehkeule rosa gebraten

Cumberlandsauce | Früchtégarnitur

Frische regionale Blattsalate

geröstete Kerne | Wildkräuter | Caesar-Dressing

Carpaccio vom Thunfisch | würziger Balsamico-Dip

Geräucherter Stremellachs | Senf-Dill-Dip

Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum

Zuckerschotensalat

Radieschen | Sakura-Kresse

dazu Kräutercreme und feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Rinderfilet am Stück gebraten

Senfmarinade | feine Steinpilzsahnesauce

Gegrillte Scampi-Spieße | Austernpilze | Kräuterbutter

BEILAGEN

Frisches Gemüse aus dem Wok | Kartoffelgratin | Wild-Langkornreis

DESSERTBUFFET

Zweierlei Mousse au Chocolat

Marinierter Fruchtsalat | Maraschino

Crème brûlée | Zuckerkruste

Eisbombe | Früchteauswahl

Buffetpreis ab 50 Personen pro Person € 35,00

Als Ergänzung bieten wir Ihnen gerne einen weiteren
vegane oder vegetarischen Hauptgang an.

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



MEDITERRANES BUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Carpaccio vom Lachsfilet | Limonenpfeffer

Garnelen mariniert | Knoblauchöl | Gemüswürfel

Tomaten | Mozzarella | Basilikum | Olivenöl | Balsamico

Rucolasalat | Parmesanstreifen | Kirschtomaten

Datteln im Speckmantel gebraten

Antipasti frisch gegrillt

Auberginen | Zucchini | Paprika
mariniert in Olivenöl | Knoblauch

Mediterraner Hirtensalat

Griechischer Weißkäse | Gurken | Oliven | Zwiebeln

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Mediterran gebratene Poulardenbrust | Thymiansauce

Doradenfilet gebraten

Rosmarin | Thymian | Tomaten | Pesto | Zitrone

BEILAGEN

Mediterranes Schmorgemüse

Zucchini | Auberginen | Tomaten | Zwiebeln | Paprika

Rosmarinkartoffeln mit Schale

DESSERTBUFFET

Marinierter Fruchtsalat | Maraschino

Tiramisu | Früchtégarnitur

Buffetpreis ab 50 Personen pro Person € 30,80

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:

(100 g Käse) pro Person € 4,50

Mediterraner Käse | Feigensenf | Nüsse | Trauben | Honigmelone

**Als Ergänzung bieten wir Ihnen gerne einen weiteren
vegetarischen oder veganen Hauptgang an.**

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



VENEZIANISCHES BUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Gefüllte Peppadews | gefüllte Champignons | Frischkäse

Tomaten | Mozzarella | Basilikum

Antipasti frisch gegrillt
Auberginen | Zucchini | Paprika
mariniert in Olivenöl | Knoblauch

Parmaschinken garniert | Melone | Trauben

Rucolasalat | Parmesanstreifen | Kirschtomaten

Meeresfrüchtesalat
Muscheln | Krabben | Calamari

Vitello tonnato
Kalbfleischscheiben mariniert | Thunfischsauce
dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

»Piccata Milanese« vom Kalb
Käse-Ei-Mantel | Tomatensugo

Garnelen »Aioli« gebraten
Rosmarin | Knoblauch | Olivenöl

BEILAGEN

Gnocchi gebraten | getrocknete Tomaten | Grana Padano
Pepinata | Paprika | Zwiebeln | Knoblauch | Tomaten

DESSERTBUFFET

Panna Cotta | Passionsfruchtmark

Crème Caramel »Classic«

Buffetpreis ab 50 Personen pro Person € 29,90

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:
(100 g Käse) pro Person € 4,50

Käse aus Italien | Feigensenf | Nüsse | Trauben | Honigmelone

**Als Ergänzung bieten wir Ihnen gerne einen weiteren
veganen oder vegetarischen Hauptgang an.**

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



DEFTIGE GRILLPARTY VOR ORT FRISCH ZUBEREITET

Kalkuliert ab 50 Personen

SALATAUSWAHL

Bunte Blattsalate | Kräutervinaigrette

* * *

Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht

* * *

Nudelsalat | Erbsen | Schinkenwürfel

* * *

Karottensalat | Orangensaft

* * *

Tomatensalat | Mozzarella | Basilikum

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Spareribs knusprig gebraten

* * *

Grillbratwürste | Senf

* * *

Marinierte Schweinehalssteaks

* * *

Putensteaks mariniert

* * *

Vegetarischer Grillkäse

* * *

Grillgemüse

Dazu hausgemachte Grillsaucen:

Barbecue-Sauce

Süß-saure Sauce

Cocktail-Dip

Kräuterbutter

Buffetpreis ab 50 Personen pro Person € 22,70

Als Ergänzung bieten wir an:

DESSERTBUFFET

ab 50 Personen pro Person € 4,70

Salat von frischen Früchten | Minze

* * *

Panna Cotta | Fruchtmarmelade

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



BARBECUE GRILLBUFFET VOR ORT FRISCH ZUBEREITET

Kalkuliert ab 50 Personen

SALATAUSWAHL

Caesar Salad

Parmesan | Croûtons | Caesar-Dressing

* * *

Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht

* * *

Zuckerschotensalat

Radieschen | Sakura-Kresse

* * *

Mediterraner Hirtensalat

Griechischer Weißkäse | Gurken | Oliven | Zwiebeln

* * *

Tomatensalat | Büffelmozzarella | Basilikum

dazu feines Partygebäck

WARME KÖSTLICHKEITEN

Zarte Rindersteaks | Paprikamarinade

* * *

Schweinefilets | Hähnchenbrustfilets mariniert | Kräuter

* * *

Frisches Fischfilet gebraten | Zitrone

* * *

Grillwürste | Senf

* * *

Grillkäse

Grillgemüse

* * *

Frische Rosmarinkartoffeln mariniert

Dazu hausgemachte Grillsaucen:

Barbecue-Sauce

Kräuterquark

Kräuterbutter

Cocktail-Dip

Buffetpreis ab 50 Personen pro Person € 27,90

Als Ergänzung bieten wir an:

DESSERTBUFFET

ab 50 Personen pro Portion € 4,70

Salat von frischen Früchten | Minze

* * *

Joghurtmousse | Fruchtmark

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



ASIATISCHES WOKBUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Sushi | gebeizter Lachs | Gemüse
Soja-Sauce | Wasabi-Dip | Ingwer

* * *

Sushi | Gemüse
Soja-Sauce | Wasabi-Dip | Ingwer

* * *

Shanghai Salat
Glasnudeln | Paprika | Mu-Err-Pilze

* * *

Asia-Teigtaschen gefüllt
Fruchtgarnitur | Sweet-Chili-Dip

* * *

Sprossensalat
Karotten | Paprika | Lauch

dazu Glückskekse

WARME KÖSTLICHKEITEN

Ente knusprig gebraten | Hoisin-Sauce

* * *

Asia-Putenpfanne »Süß-Sauer« | Ananaswürfel

* * *

Vegetarische Frühlingsrollen gebacken

BEILAGEN

Basmatireis | Asia-Nudeln | frisches Wokgemüse

GEWÜRZSAUCE

Sambal Oelek (scharf) | Sweet-Chili-Dip

DESSERTBUFFET

Salat von exotischen Früchten | Pflaumenhonig

* * *

Kokoscreme | Mangopüree

Buffetpreis ab 50 Personen pro Person € 30,80

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer





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 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.



MENÜVORSCHLÄGE

Menüs bieten wir ab 6 Personen an
Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü aus folgenden Komponenten zusammen:

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Flädle Schnittlauch	€ 3,80
Schwäbische Hochzeitssuppe Backerbsen Grieß- und Brätklößchen	€ 4,20
Kürbiscremesuppe Steirisches Kernöl geröstete Kürbiskerne	€ 4,20
Karotten-Ingwersuppe	€ 4,20

SALATE UND VORSPEISEN

Marktsalat Karottensalat Gurkensalat Krautsalat Kartoffelsalat Blattsalate Haus-Dressing	€ 4,60
Bunt gemischte Blattsalate der Saison Kirschtomaten Sakura-Kresse Kräutervinaigrette	€ 4,20
Sommerliche Blattsalate Sakura-Kresse bunte Kirschtomaten Mini-Mozzarella Himbeer-Dressing Pane Rustico	€ 10,00
Antipasti-Teller gegrillte Zucchini Paprika Auberginen Peppadews gefüllt marinierte Oliven italienischer Landschinken Pane Rustico	€ 10,50
Hausgebeizter Lachs Senf-Dill-Dip Sakura-Kresse Pane Rustico	€ 9,50

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



MENÜVORSCHLÄGE

Menüs bieten wir ab 6 Personen an
Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü aus folgenden Komponenten zusammen:

HAUPTSPEISEN

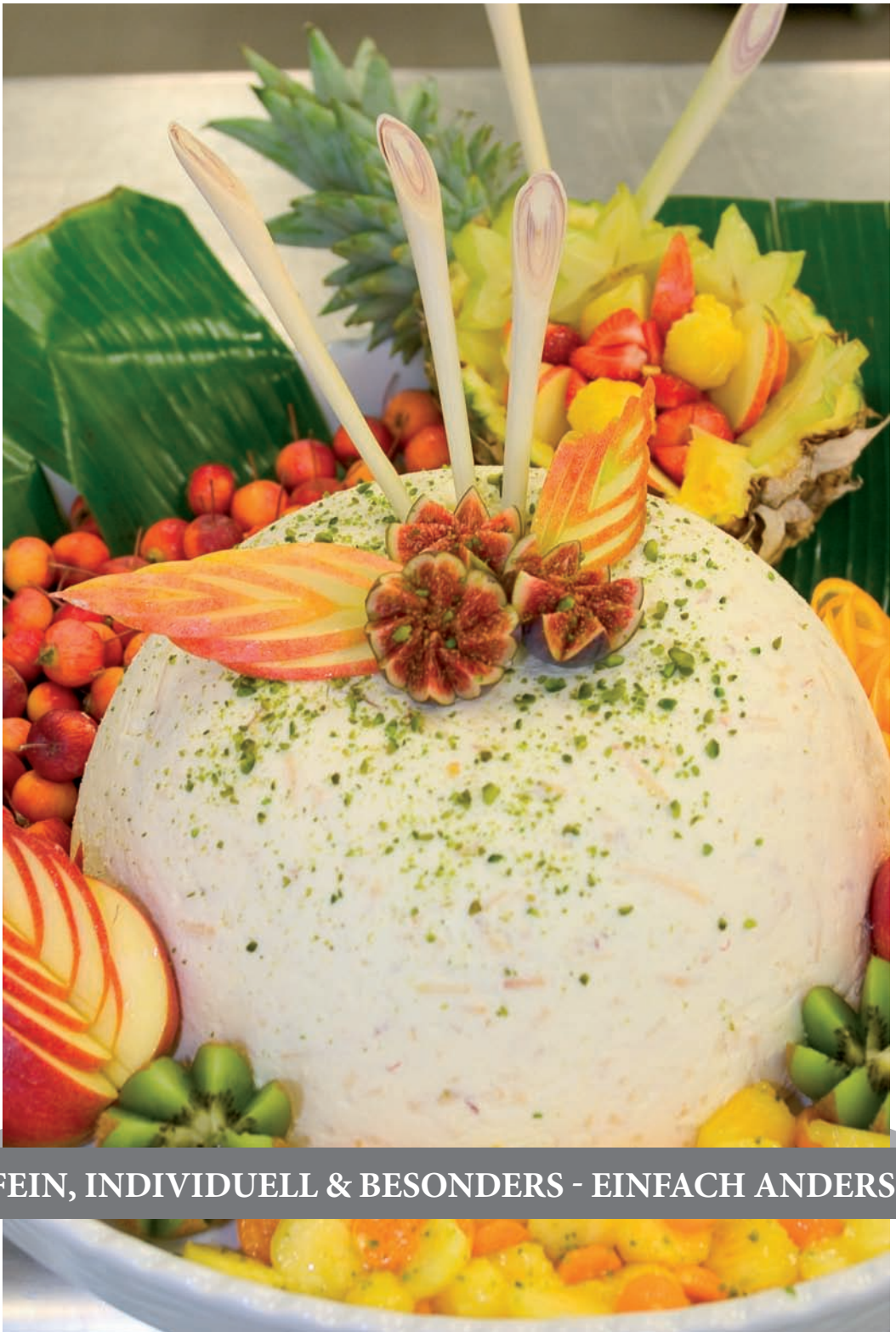
Tranchiertes Schweinefilet Calvados-Rahmsauce buntes Marktgemüse Tagliarini	€ 15,80
Roastbeef rosa gebraten Steinpilzsauce buntes Marktgemüse Kartoffelgratin	€ 21,50
Rumpsteak vom Grill Kräuterbutter Speckbohnen Rosmarinkartoffeln	€ 20,60
Rinder- und Schweinefilet Rotweinsauce buntes Marktgemüse hausgemachte Spätzle	€ 20,50
Medaillons von Schwein und Pute Rahmsauce buntes Marktgemüse feine Nudeln	€ 14,80
Ofenfrischer Schweinebraten deftige Bratensauce hausgemachte Spätzle	€ 12,50
Gefüllte Spitzpaprika Quinoa Hirtenkäse Ei (auch vegan erhältlich)	€ 15,00

DESSERT

Panna Cotta im Gläschen Fruchtmark Fruchtgarnitur	€ 3,90
Dunkles Mousse au Chocolat im Gläschen Frische Früchte	€ 3,90
Kugel Sorbet Salat von frischen Früchten	€ 3,90
Karamellisierte Crème brûlée im Gläschen	€ 3,90
Dessertvariation „Ferdinand“ Mousse au Chocolat Crème brûlée Panna Cotta Fruchtgarnitur	€ 8,00
Dessertbuffet Eisbombe Früchteauswahl Salat von frischen Früchten Minze Panna Cotta Himbeermark	€ 5,50
Dessertbuffet exklusiv Eisbombe Dunkles Mousse au Chocolat Joghurt-Limettenmousse Beeren Salat von frischen Früchten Minze Panna Cotta Fruchtmark	€ 7,20

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer





FEIN, INDIVIDUELL & BESONDERS - EINFACH ANDERS!

EIN BUFFET 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 Dessertauswahl, 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.



WEITERE KÖSTLICHKEITEN

UNSERE ANGEBOTE ZUM MITTERNACHTSSNACK

Käsebrett Brot	100 g Käse pro Person	€ 4,50
Gulaschsuppe Brot	250 ml pro Portion	€ 4,20
Currywurst geschnitten in Currysauce Brot	120 g pro Person	€ 3,80

HOCHZEITSTORTE

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne eine Hochzeitstorte aus unserer hauseigenen Konditorei an. Lassen Sie uns Ihre Wünsche zukommen und wir beraten Sie gerne.

HÄPPCHEN ZUM APERITIF

Mindestbestellmenge sind 10 Stück pro Sorte

Business Häppchen belegt mit Schinken Salami Käse Kräuterfrischkäse	pro Stück	€ 2,20
Exklusive Canapées belegt mit Lachs Roastbeef Weichkäse	pro Stück	€ 2,70
Mini-Croissant pikant	pro Stück	€ 1,30
Mini-Quiche	pro Stück	€ 1,30
Mini-Pizza	pro Stück	€ 1,30
Mini-Sandwiche gefüllt mit Lachs Roastbeef	pro Stück	€ 2,20
Caprese-Pesto-Spieße	pro Stück	€ 1,90
Feta-Gurken-Spieße mit Sesam	pro Stück	€ 1,90
Filo-Torteletts gefüllt mit Asia-Rindfleischsalat Koriandergarnelen	pro Stück	€ 2,10
Fruchtspieße mit Früchteplatte	pro Stück	€ 1,90
Mini-Blechkuchen	pro Stück	€ 1,70
Mini-Plunder	pro Stück	€ 1,60
Muffins süß	pro Stück	€ 1,30

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER GETRÄNKESERVICE

GETRÄNKEPAUSCHALE „Aperitif“

bis zu einer Dauer von 1,5 Stunden

Rilling Diadem Premium Sekt, trocken

Orangensaft

Mineralwasser

€ 5,80

GETRÄNKEPAUSCHALE „Basic“

für Veranstaltungen im Graf-Zeppelin-Haus

Hagnauer Müller-Thurgau, trocken

Röhrenbach Spätburgunder Rosè, trocken

Hagnauer Spätburgunder, trocken

(Weine in Literflaschen)

Bierspezialitäten

Alkoholfreie Kaltgetränke

Kaffeespezialitäten

bis 4 Stunden € 19,70

bis 6 Stunden € 23,40

Verlängerung pro Stunde € 3,20

GETRÄNKEPAUSCHALE „Superior“

für Veranstaltungen im Graf-Zeppelin-Haus

Aufricht Grauburgunder, trocken

Aufricht Spätburgunder Rosé, trocken

Aufricht Speisemeister Cuvée rot, trocken

(Weine in 0,75 l Flaschen)

Rilling Diadem Premium Sekt, trocken

Bierspezialitäten

Alkoholfreie Kaltgetränke

Kaffeespezialitäten

bis 4 Stunden € 21,70

bis 6 Stunden € 26,40

Verlängerung pro Stunde € 4,00

GETRÄNKEPAUSCHALE „Non-alcoholic“

für Veranstaltungen im Graf-Zeppelin-Haus

Alkoholfreie Kaltgetränke

Kaffeespezialitäten

bis 4 Stunden € 11,40

bis 6 Stunden € 13,40

Verlängerung pro Stunde € 2,70

für Kinder von 3 – 12 Jahren € 8,90

Der Service endet mit Ende der Getränkepauschale
oder nach Vereinbarung mit Ende der Verlängerung.

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

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER EQUIPMENTSERVICE

Die Preise verstehen sich inklusive Endreinigung

WÄSCHE & MOBILIAR

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

Tischdecke weiß

130 cm x 220 cm; 130 x 130 cm
pro Stück € 4,50

Tischdecke weiß

130 cm x 280 cm; für Biertische geeignet
pro Stück € 5,30

Tischdecke weiß, rund

260 cm Ø
pro Stück € 10,50

Biertischgarnitur

220 cm x 50 cm
pro Garnitur € 12,80

Hussen-Set für Biertischgarnitur

€ 19,80

Steh Tisch rund mit Husse

pro Tisch € 15,00

Husse für Bankettstuhl

pro Stück ab € 5,20

Stoffserviette weiß

pro Stück € 2,10

Runde Tische

158 cm Ø
pro Tisch € 17,00

SERVICEPAUSCHALE

Servicepauschale ab 0:00 Uhr

Bis 50 Personen	€ 95,00
Für 50 - 100 Personen	€ 125,00
Für 100 - 200 Personen	€ 145,00
Ab 200 Personen	€ 170,00

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

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER TAGUNGSSERVICE

TAGUNGSPAUSCHALE „Well-Fit GZH“

ab 20 Personen

inklusive Geschirr, Gläser, Servietten, 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 vormittags

mit Müsliriegel | Joghurt im Weckgläschen | aufgeschnittenem Obst

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

* * *

Leichtes regionales 3-Gang-Mittagessen als Buffet oder Menü

nach aktuellem Tagesangebot unseres Küchenchefs

Alkoholfreie Getränke

* * *

Kaffeepause nachmittags

mit fruchtigem Blechkuchen | Gemüsesticks mit Kräuterquark

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

€ 54,00 pro Person

TAGUNGSPAUSCHALE „Classic GZH“

ab 20 Personen

inklusive Geschirr, Gläser, Servietten, 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 vormittags mit Butterbrezel

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

* * *

Regionales 3-Gang-Mittagessen als Buffet oder Menü

nach aktuellem Tagesangebot unseres Küchenchefs

Alkoholfreie Getränke

* * *

Kaffeepause nachmittags mit süßem Gebäck

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

€ 48,00 pro Person

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER TAGUNGSSERVICE

TAGUNGSPAUSCHALE „Half Day GZH“

ab 20 Personen

inklusive Geschirr, Gläser, Servietten, 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 süßem Gebäck

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

* * *

Regionales 3-Gang-Mittagessen als Buffet oder Menü

nach aktuellem Tagesangebot unseres Küchenchefs

Alkoholfreie Getränke

€ 40,50 pro Person

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

€ 23,50 pro Person

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 süßem Gebäck

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser

€ 19,00 pro Person

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER TAGUNGSSERVICE

TAGUNGSPAUSCHALE “Getränke GZH“

Säfte | Wasser während der Tagung
als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

€ 13,00 pro Person

TAGUNGSPAUSCHALE „Half Day Getränke GZH“

bis 4 Stunden

Säfte | Wasser während der Tagung
als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

€ 10,50 pro Person

TAGUNGSPAUSCHALE “Getränke & Kaffee GZH“

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser während der Tagung
als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

€ 15,00 pro Person

TAGUNGSPAUSCHALE „Half Day Getränke & Kaffee GZH“

bis 4 Stunden

Kaffee | Tee | Säfte | Wasser während der Tagung
als Inseln auf den Tischen oder seitlich im Raum aufgebaut

€ 12,50 pro Person

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER TAGUNGSSERVICE

SNACKS FÜR TAGUNGEN

Halbes belegtes Brötchen , rustikal garniert	pro Stück	€ 2,40
Business Häppchen belegt mit Schinken Salami Käse Kräuterfrischkäse	pro Stück	€ 2,20
Exklusive Canapées belegt mit Lachs Roastbeef Weichkäse	pro Stück	€ 2,70
Butterbrezel	pro Stück	€ 1,90
Laugenbrezel natur	pro Stück	€ 1,30
Mini-Croissant pikant	pro Stück	€ 1,30
Mini-Pizza	pro Stück	€ 1,30
Mini-Quiche	pro Stück	€ 1,30
Mini-Blechkuchen	pro Stück	€ 1,70
Mini-Plunder	pro Stück	€ 1,60

Nettopreise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



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.

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

Die Personenzahl muss vom Auftraggeber schriftlich 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Diese Zahl ist Grundlage unserer Speisen- und Getränke kalkulation und der Rechnungsstellung.

Kinder von 3 – 10 Jahre werden mit 50% kalkuliert.

Abrechnung der Getränkepauschale:

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

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

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

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

Extraleistungen, die nicht im Auftrag aufgeführt sind, sondern erst am Tag der Veranstaltung nachgebucht werden, werden mit einer Logistikauschale von € 5,00 pro 15 Minuten zusätzlich berechnet.

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.

Gerne können Sie die noch verbleibenden Speisen mitnehmen.

Bitte beachten Sie jedoch, dass für das Anbieten von Speisen strenge hygienrechtliche 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 kundenseitig eingebrachte Speisen und Getränke.

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.

Reklamationen, insbesondere über Speisen, sind am Veranstaltungstag dem Serviceleiter oder den Küchenkräften mitzuteilen. Spätere Reklamationen können aufgrund fehlender Nachprüfungsmöglichkeiten nicht mehr akzeptiert werden.

Der Gerichtsstand Tettang gilt als vereinbart.

Abweichende Regelungen bedürfen der Schriftform.

Durch Annahme und Ausführung eines Auftrags unterwerfen wir uns nicht den etwa vorhandenen Auftragsbedingungen des Bestellers.

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

Broschüre Stand Frühjahr 2019. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.





GRAF-ZEPPELIN-HAUS

**Zehrer Gastronomie GmbH
im Graf-Zeppelin-Haus
Olgastraße 20, 88045 Friedrichshafen
Zentrale: 07541 / 603 393-0
Fax: 07541 / 603 393-33
per Email: info@zehrer-gastronomie.de**

