

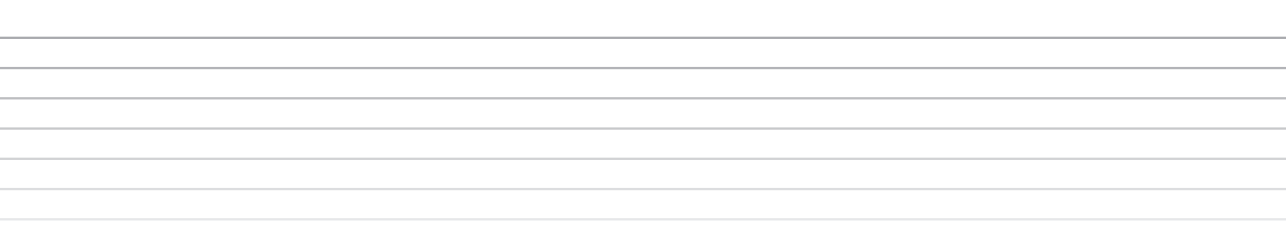


ZEHRE R

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 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 auf Wunsch während Ihrer Veranstaltung begleiten.

Nach dem Motto „Alles aus einer Hand“ bieten wir Ihnen unser spezielles Equipment ergänzend an. Bitte beachten Sie, dass wir unser Equipment nur in Verbindung mit unserem Cateringservice vermieten.

Unsere Buffets 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 Buffet an der Auswahl der Speisen entsprechend zu kürzen.

Beispiel: Bodenseebuffet für 35 Personen
Buffetpreis normal 29,70 € = Differenz von 15 Personen,
Aufschlag 15 % = 34,16 € 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
Veranstaltungsort
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

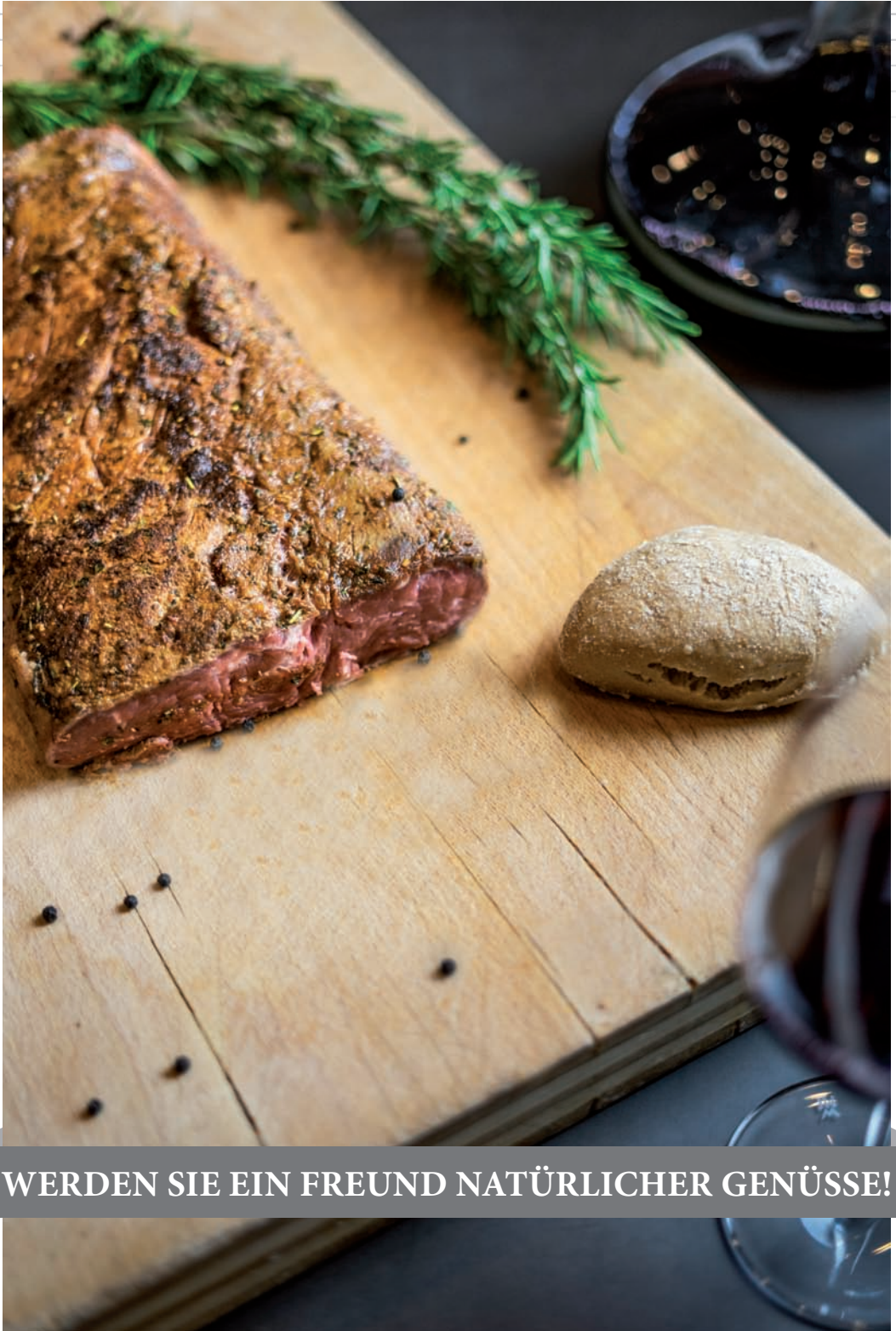
Nennen Sie uns Ihre Wünsche:

Zehrer Gastronomie GmbH im Graf-Zeppelin-Haus
Catering: 07541 / 603 393-10
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 inklusive 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 € 23,70

Buffetpreis ab 50 Personen Flying Buffet
pro Person € 26,00

Bruttopreise inklusive 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

* * *

Räucherlachskonfekt | Frischkäse

WARMES BUFFET

Mini-Burger | Rindfleisch

* * *

Hackfleischbällchen | Sour-Cream-Dip

DESSERT im Weckgläschen

Panna Cotta | Himbeermark

Buffetpreis ab 50 Personen
pro Person € 25,60

Buffetpreis ab 50 Personen als Flying Buffet
pro Person € 28,50

Bruttopreise inklusive 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 € 33,20

Buffetpreis ab 50 Personen mit drei Hauptgängen
pro Person € 35,60

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

Bruttopreise inklusive 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 € 29,70

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

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



SCHWÄBISCHES SCHMANKERLBUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Gebratene Landhähnchenkeule

Petersilie | Gartentomaten am Stiel | Radieschen

* * *

Schwäbischer Kartoffelsalat

* * *

Landrauchspezialitäten rustikal garniert

Lendenschinken | Edelsaftschinken | Landjäger
gerauchter 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 € 28,30

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

Bruttopreise inklusive 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 € 28,30

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:
(100 g Käse) pro Person € 4,40

Käsebrett mit regionalen Weich- und Hartkäsesorten
Honigmelone | Weintrauben

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

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



DREI-LÄNDER BUFFET

Kalkuliert ab 50 Personen

VORSPEISEN

Kleine Ziegenkäsetaler
Rucolasalat | Feigensenf

Hokkaido-Kürbissalat (Saisonprodukt) | Kernöl

Bunter Linsensalat | Gemüsegewürfel

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 € 30,90

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:
(100 g Käse) pro Person € 4,40

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

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

Bruttopreise inklusive 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 | Früchtegarnitur

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 € 37,00

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

Bruttopreise inklusive 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 € 33,20

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:

(100 g Käse) pro Person € 4,40

Mediterraner Käse | Feigensenf | Nüsse | Trauben | Honigmelone

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

Bruttopreise inklusive 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
Pronata | Paprika | Zwiebeln | Knoblauch | Tomaten

DESSERTBUFFET

Panna Cotta | Passionsfruchtmark

Crème Caramel »Classic«

Buffetpreis ab 50 Personen pro Person € 31,90

Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an:
(100 g Käse) pro Person € 4,40

Käse aus Italien | Feigensenf | Nüsse | Trauben | Honigmelone

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

Bruttopreise inklusive 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 € 23,40

Als Ergänzung bieten wir an:

DESSERTBUFFET

ab 50 Personen pro Person € 4,70

Salat von frischen Früchten | Minze

* * *

Panna Cotta | Fruchtmarmelade

Bruttopreise inklusive 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 € 29,60

Als Ergänzung bieten wir an:

DESSERTBUFFET

ab 50 Personen pro Portion € 4,70

Salat von frischen Früchten | Minze

* * *

Joghurtmousse | Fruchtmark

Bruttopreise inklusive 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 € 33,20

Bruttopreise inklusive 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.



Stellen Sie Ihr Menü oder Buffet selbst zusammen

MENÜVORSCHLÄGE

Servierte Menüs sind abhängig von der Ausstattung und den Gegebenheiten vor Ort.
Kalkuliert ab 20 Portionen pro Einzelposition

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Flädle Schnittlauch	250 ml	pro Portion € 3,70
Schwäbische Hochzeitssuppe Backerbsen Grieß- und Brätklößchen	250 ml	pro Portion € 3,70
Kürbiscremesuppe Steirisches Kernöl geröstete Kürbiskerne	250 ml	pro Portion € 4,20
Kartoffelcremesuppe gerösteter Speck Croûtons	250 ml	pro Portion € 4,20
Deftige Gulaschsuppe Rindfleisch Paprikawürfel Kartoffeln	250 ml 500 ml	pro Portion € 4,20 pro Portion € 7,90

SALATE UND VORSPEISEN

Hausgemachter Kartoffelsalat	300 g	pro Portion € 3,60
Bunt gemischte Blattsalate der Saison Kirschtomaten French-Dressing		pro Portion € 5,60
Bunte Reichenauer Salatschale Karottensalat Gurkensalat Krautsalat Kartoffelsalat gemischte Blattsalate feines Kräuter-Dressing		pro Portion € 6,00
Bunte Blattsalate der Saison geräucherter Stremellachs Dill-Senf-Dressing Rustico-Baguette		pro Portion € 7,80
Vorspeisenteller Antipastiauswahl Parmaschinken Peppadews Oliven Rustico-Baguette		pro Portion € 9,30

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Stellen Sie Ihr Menü oder Buffet selbst zusammen

MENÜVORSCHLÄGE

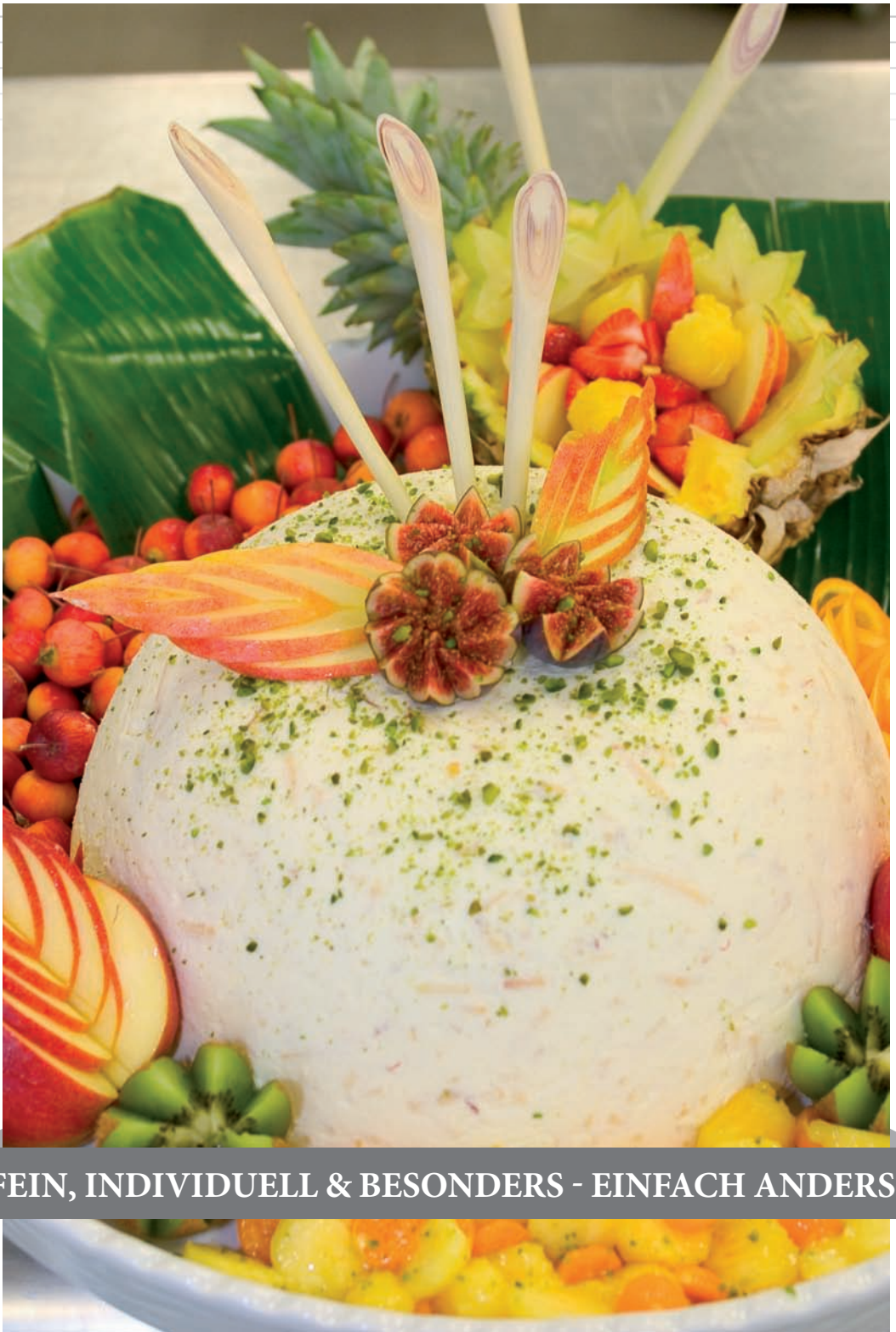
Kalkuliert ab 20 Portionen pro Einzelposition

HAUPTSPEISEN

Leberkäse (200 g) am Stück gebraten hausgemachter Kartoffelsalat	pro Portion € 11,00
Kasslerbraten (200 g) gepökelt Bratensauce hausgemachter Kartoffelsalat	pro Portion € 12,20
Schwäbische Maultaschen geschmelzte Zwiebeln Bratensauce hausgemachter Kartoffelsalat (Auf Anfrage auch vegetarische Maultaschen)	pro Portion € 11,40
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce Karottengemüse hausgemachte Spätzle	pro Portion € 11,40
Krustenbraten (220 g) deftige Bratensauce hausgemachte Spätzle	pro Portion € 12,00
Tranchiertes Schweinefilet Kräuterkruste Champignonrahmsauce frisches Gemüse hausgemachte Spätzle	pro Portion € 17,30
Piccata »Milanese« vom Kalb Käse-Ei-Mantel Tomatensugo Tagliarini geriebener Parmesankäse	pro Portion € 16,00
Roastbeef (200 g) am Stück gebraten Steinpilzsauce frisches Gemüse Kartoffelgratin	pro Portion € 20,90
Paellapfanne (ab 25 Personen) Meeresfrüchte Oliven Erbsen Reis Safran Tomaten Paprika Hühnchenfleisch	pro Portion € 14,80
Heimisches Rinderfilet (200 g) tranchiert Bratensauce frisches Gemüse Kartoffelauflauf	pro Portion € 22,90
Kalbsschulterbraten (200 g) Rahmsauce frisches Gemüse hausgemachte Spätzle	pro Portion € 18,40
Chili con Carne (500 ml) Mexikanischer Rindfleischartopf	pro Portion € 8,60
Gaisburger Marsch (500 ml) Schwäbischer Rindfleischartopf Gemüsewürfel Spätzle Röstzwiebeln	pro Portion € 11,40

Bruttopreise inklusive 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.



Stellen Sie Ihr Menü oder Buffet selbst zusammen

MENÜVORSCHLÄGE

Kalkuliert ab 20 Portionen pro Einzelposition
pro Portion ca. 160 g Fertiggewicht

DESSERT

Joghurtcreme Fruchtmark	pro Portion € 3,60
Salat von frischen Früchten	pro Portion € 3,80
Bodensee – Apfelcreme	pro Portion € 3,80
Rote Grütze Vanillesauce	pro Portion € 3,80
Bayerische Vanillecreme	pro Portion € 3,80
Panna Cotta Fruchtmark	pro Portion € 3,80
Crème Caramel Karamellsauce	pro Portion € 3,80
Tiramisu	pro Portion € 4,30
Crème brûlée	pro Portion € 4,30
Dunkles Mousse au Chocolat	pro Portion € 4,30

Wahlweise auf Tellern oder als Buffetform angerichtet und garniert.

Servierte Menüs sind abhängig von der Ausstattung
und den Gegebenheiten vor Ort.

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER GETRÄNKESERVICE

APERITIF

Secco vom Bodensee

0,75 l € 15,70

Sekt, trocken

0,75 l € 10,60

Sekt Aperol

0,1 l € 3,40

Aperol Spritz

0,25 l € 4,70

Hugo

0,25 l € 4,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola

0,33 l € 2,40

Apfelschorle naturtrüb

0,33 l € 2,40

Mineralwasser classic | still

0,75 l € 3,50

Mineralwasser classic | still

0,25 l € 2,30

Orangensaft

1,0 l € 3,70

Apfelsaft

1,0 l € 3,70

BIERE AUS DER REGION

Meckatzer Weiss-Gold

0,5 l € 2,40

Meckatzer Weiss-Gold, alkoholfrei

0,33 l € 2,30

Leibinger Edel Pils

0,33 l € 2,30

Leibinger Seeradler Classic

0,33 l € 2,30

Leibinger Seeradler alkoholfrei

0,33 l € 2,30

Leibinger Seeweisse, Hefeweizen hell

0,5 l € 2,40

Farny Kristallweizen

0,5 l € 2,40

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER GETRÄNKESERVICE

WEISSWEIN

Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau, trocken
1,0 l € 13,40

Hagnauer Burgstall Grauburgunder, trocken
0,75 l € 17,80

Rebhof Müller-Thurgau, trocken
0,75 l € 17,80

ROSÉWEIN

Rebhof Rosé Renommée, trocken
0,75 l € 18,40

ROTWEIN

Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder, trocken
1,0 l € 16,20

Hagnauer Burgstall Spätburgunder, trocken
0,75 l € 17,80

Primitivo di Manduria, trocken
0,75 l € 15,40

Sembro Tempranillo, trocken
0,75 l € 17,80

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Für die **Bereitstellung einer Kaffeemaschine – Gastroausführung**
berechnen wir pro Leihgerät mit Tank € 107,00
Diese ist nur zusammen mit unserem Servicepersonal buchbar.

Kaffee | Espresso
pro Tasse € 2,30

Cappuccino | Milchkaffee
pro Tasse € 2,40

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

Flaschenanbrüche werden voll berechnet.

Der Gläserverleih ist bei der Getränkeabnahme gratis.

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER MIETSERVICE

Die Preise verstehen sich inklusive Endreinigung

GESCHIRR

bestellbar nur nach Einheiten

Speiseteller flach 25 cm

pro Einheit 25 Stück | pro Stück € 0,35

Dessertteller flach 20 cm

pro Einheit 50 Stück | pro Stück € 0,30

Salatteller tief 20 cm

pro Einheit 50 Stück | pro Stück € 0,30

Kaffeetasse mit Untertasse

pro Einheit 40 Stück | pro Stück € 0,54

Kaffeehaferl mit Untertasse

pro Einheit 36 Stück | pro Stück € 0,54

Espressotasse mit Untertasse

pro Einheit 20 Stück | pro Stück € 0,54

Suppentasse mit Untertasse

pro Einheit 36 Stück | pro Stück € 0,54

BESTECK

Tafellöffel

pro Stück € 0,30

Tafelmesser

pro Stück € 0,30

Tafelgabel

pro Stück € 0,30

Kuchengabel

pro Stück € 0,30

Kaffeelöffel

pro Stück € 0,30

Espressolöffel

pro Stück € 0,30

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER MIETSERVICE

Unsere Preise verstehen sich inklusive Endreinigung

TRINKGLÄSER

bestellbar nur nach Einheiten

Sektgläser

pro Einheit 36 Stück | pro Glas € 0,36

Weinglas universal

pro Einheit 25 Stück | pro Glas € 0,36

Saftglas universal

pro Einheit 25 Stück | pro Glas € 0,36

Weißweinglas

pro Einheit 36 Stück | pro Glas € 0,36

Rotweinglas

pro Einheit 25 Stück | pro Glas € 0,36

Pilsglas 0,3 l

pro Einheit 36 Stück | pro Glas € 0,36

Caipirinhaglas

pro Einheit 24 Stück | pro Glas € 0,54

BESONDERES

Bartheke

1,5 m Element | pro Element € 41,70

Kühlschrank klein

Preis pro Stück und Tag € 41,70

Getränkekühlschrank groß

Preis pro Stück und Tag € 50,00

Salz und Pfeffer-Menage

pro Stück € 6,00

Thermoskanne | Kaffeekanne leer

Füllmenge 8 Tassen | pro Kanne € 4,80

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER MIETSERVICE

Die Preise verstehen sich inklusive Endreinigung

Tischdecke weiß

130 x 130 cm
pro Stück € 5,50

Tischdecke weiß

130 x 170 cm; 130 x 220 cm
pro Stück € 6,00

Tischdecke weiß

130 x 280 cm; für Biertische geeignet
pro Stück € 7,20

Tischdecke weiß, rund, 240 cm Ø

pro Stück € 21,70

Stoffserviette weiß

pro Stück € 2,50

DUNILIN oder ELEGANCE-Serviette

40 cm x 40 cm, verschiedene Farben
pro Stück € 0,42

Buffettisch, 200 cm x 60 cm

pro Tisch € 11,30

Buffetverkleidung, 220 cm lang

pro Stück € 9,80
mit Fließtuchrolle weiß

Buffettisch mit Verkleidung

pro Tisch € 20,30

Biertischgarnitur, 220 cm x 50 cm

pro Garnitur € 16,70

Stehtisch, rund, 80 cm Ø

pro Tisch € 20,30
mit Husse

Bankettstuhl

pro Stuhl € 6,00

Husse für Bankettstuhl auf Anfrage

Runde Tische 158 cm Ø

pro Tisch € 20,30

Weiteres Equipment, welches wir nicht im Sortiment führen, können wir Ihnen gerne zusätzlich über externe Dienstleister anmieten.

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



UNSER PERSONALSERVICE

UNSER PERSONALSERVICE

Serviceleiter / in
pro Person / Std. € 54,00

Servicefachkraft
pro Person / Std. € 34,00

Eventservicekraft
pro Person / Std. € 31,00

Koch / Köchin
pro Person / Std. € 42,00

Küchenfachkraft
pro Person / Std. € 37,00

Logistikkraft
pro Person / Std. € 34,00

Die Einteilung der jeweiligen Kräfte erfolgt nach Größe und Art der Veranstaltung und obliegt dem Caterer.

Bitte beachten Sie, dass sowohl die An- und Abfahrtszeiten, sowie die benötigte Zeit für den Auf- und Abbau bzw. Be- und Entladen unseres Personals reine Arbeitszeiten sind und als solche berechnet werden.

Die gesetzlichen Pausenzeiten werden dabei nicht abgezogen.

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

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 Getränkekalkulation und der Rechnungsstellung.

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

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

Bei Änderungen des Personalservices ab 7 Werktagen vor dem Veranstaltungstag behalten wir uns die Berechnung der entstanden Personal-Vorhaltungskosten vor, mindestens aber 50% der stornierten Personalkosten.

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

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 ZEHREER 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 Buffetanlieferung 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, Olgastraße 20, abholen.

Bitte beachten Sie, dass sowohl die An- und Abfahrtszeiten bei Caterings, sowie die benötigte Zeit für den Auf- und Abbau bzw. Be- und Entladen unseres Personals reine Arbeitszeiten sind und als solche berechnet werden.

Gerne können Sie die noch verbleibenden Speisen mitnehmen oder behalten.

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 oder behalten 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.

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 wegen fehlender Nachprüfungsmöglichkeiten nicht mehr akzeptiert werden.

Der Gerichtsstand Tettngang 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 im Graf-Zeppelin-Haus, Olgastraße 20, 88045Friedrichshafen

Broschüre Stand Sommer 2020. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



SO FINDEN SIE UNS

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

Einfahrt für Abholung und Warenanlieferung:
Einfahrt nach der Tiefgarage
gegenüber des Kulturbüros Friedrichshafen

Bitte beachten Sie, dass sowohl die An- und Abfahrtszeiten,
sowie die benötigte Zeit für den Auf- und Abbau bzw. Be- und Entladen
unseres Personals reine Arbeitszeiten sind und als solche berechnet werden.



ZEHRER GASTRONOMIE GMBH

**Zehrer Gastronomie GmbH
im Graf-Zeppelin-Haus
Olgastraße 20, 88045 Friedrichshafen
Catering: 07541 / 603 393-10
Zentrale: 07541 / 603 393-0
Fax: 07541 / 603 393-33
per Email: info@zehrer-gastronomie.de**

