



# ZEHRE R

GASTRONOMIE

PARTYSERVICE IM DORNIER MUSEUM FRIEDRICHSHAFEN



Stand Sommer 2020 - Änderungen vorbehalten



## **PERFEKT GEDACHT, PERFEKT GEMACHT – IST UNSER PRINZIP**

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

### **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 Buffets und Menüs sind Anregungen und können selbstverständlich auch individuell zusammengestellt und variiert werden.**

**Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

---

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

**Termin und zeitlicher Ablauf  
Personenzahl  
Art der Veranstaltung  
Speisen- und Getränkeauswahl  
Gewünschte Bewirtung  
Ansprechpartner mit Kontaktdaten und Adresse**

---

### **Unsere Verkaufs- und Bürozeiten sind:**

Montag bis Donnerstag  
08.00 Uhr bis 12.00 Uhr  
12.45 Uhr bis 17.00 Uhr

Freitag  
08.00 Uhr bis 12.00 Uhr  
12.45 Uhr bis 15.00 Uhr

### **Nennen Sie uns Ihre Wünsche:**

per Telefon 0 75 41 / 60 33 93 10  
per Fax 0 75 41 / 60 33 93 99  
per Email [info@zehrer-gastronomie.de](mailto:info@zehrer-gastronomie.de)

Wir beraten Sie gerne.





**WERDEN SIE EIN FREUND NATÜRLICHER GENÜSSE!**



**OB BUSINESS-EVENT, PARTY ...**

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



**„DO 31 SENKRECHTSTARTER“**

**KLEINES FLYING-FINGERFOOD-BUFFET**

pro Person werden zwei Stück kalkuliert

Mini-Quiche Lorraine

\*\*\*

Mini-Schinken-Käse-Gipferl

\*\*\*

Mini-Sandwiches Räucherlachs |  
 Zitronen-Schnittlauchcreme

**Buffetpreis pro Person € 5,40**

**„DO WAL“**

**FINGERFOOD-BUFFET**

pro Person werden drei Stück kalkuliert

Partyschälchen | Geflügelcocktail

\*\*\*

Schnittlauchpfannkuchen  
 Crème fraîche | Zwiebelconfit

\*\*\*

Filo-Tartelettes | Koriandergarnelen

**Buffetpreis pro Person € 9,00**

**„DO SKYSERVANT“**

**FLYING FINGERFOOD-BUFFET  
 KALTE UND WARME SNACKS**

150 g Fertiggewicht pro Person

Im Weckgläschen | Pulled Salmon gelber Rettich |  
 Paprikacreme

\*\*\*

Krustaden gefüllt | Lachs | Dill-Mayonnaise

\*\*\*

Mariniertes Kalbfleisch | Thunfisch-Mousse

\*\*\*

Kabeljau | Shrimps | Kartoffelcreme

**Buffetpreis pro Person € 25,00**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## „DO 27“

50 % als Flying Buffet serviert | 50 % als Buffet aufgebaut | 300 g Fertiggewicht pro Person

### KALT - WARMES FINGERFOOD

Gurkenbecher | Forellenmousse

\*\*\*

Gefüllte Mini-Quiches

\*\*\*

Süßkartoffel-Ingwer-Rösti | Korianderpesto

\*\*\*

Caprese-Pesto-Spieße  
Kirschtomaten | Mini-Mozzarella | Pesto

\*\*\*

Filo-Tartelettes  
geräucherte Hähnchenbrust | Petersilienpesto

\*\*\*

Tortilla-Wraps  
Zitrus-Krabben | Ziegenfrischkäse  
Caesar Salad | Hähnchenbrust | Parmesan

\*\*\*

Mini-Sandwiches  
Roastbeef | Sahnemeerrettich  
Räucherlachs | Zitronen-Schnittlauch-Crème

\*\*\*

Ricotta-Salbei-Crêpes | Parmesanhobel

\*\*\*

Krustaden | Hähnchen-Tonnato  
Hähnchenbrust | Thunfisch | Kapern | Sardellen

**Buffetpreis pro Person € 32,00**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## BUFFET „DORNIER LIBELLE“

### KALTES BUFFET

Gebratene Landhähnchenkeule | Petersilie  
Gartentomaten am Stiel | bunte Radieschen

\*\*\*

Schwäbischer Kartoffelsalat

\*\*\*

Schinkenauswahl rustikal garniert  
Rauchpeitschen | Hinterschinken | Rauchfleisch vom Hals

\*\*\*

Weißkrautsalat | Speckwürfel

\*\*\*

Käse vom Brett | regionaler Berg- und Weichkäse  
Walnüsse | Trauben

\*\*\*

Sülze im Weckgläschen  
Mixed Pickles | Remouladen-Dip

\*\*\*

Tomatenecken | Lauchzwiebeln

\*\*\*

Bunt gemischte Blattsalate | Apfelessig-Dressing

dazu Griebenschmalz | Partybrötchen

### WARME KÖSTLICHKEITEN

Gefüllte Kalbsbrust | Gemüsebrät | Rahmsauce

\*\*\*

Schwäbische Käseknöpfe | Röstzwiebeln

\*\*\*

Hausgemachte Maultaschen | Zwiebelschmelze

### DESSERT

Schwäbische Apfelküchle | Vanilleeis

\*\*\*

Omas Schokoladenpudding | Pistaziensahne

**Buffetpreis pro Person € 31,60**

Buttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## HANGARBUFFET

### VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet | Wacholder  
frischer Kren | Zitrone

\*\*\*

Omas Fleischküchle  
Radieschen | Mixed Pickles

\*\*\*

Bayerischer Kartoffelsalat | Zwiebeln

\*\*\*

Bunte Blattsalate | Kräutersahne-Dressing

\*\*\*

Weißkrautsalat | Speck | Kümmel

\*\*\*

Radi-Salat | Sahne

dazu feines Partygebäck

### WARME KÖSTLICHKEITEN

Knuspriger Krustenbraten | feine Natursauce

\*\*\*

Schweinehaxe frisch aus dem Ofen | kräftige Biersauce

### BEILAGEN

Semmelknödel | Schupfnudeln | Bayrisch Kraut

### DESSERTBUFFET

Bayerische Vanillecreme

\*\*\*

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

**Buffetpreis pro Person € 31,60**

---

**Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an**  
Aufpreis pro Person € 5,40 (100g Käse)

Käsebrett | regionale Weich- und Hartkäsesorten | Honigmelone | Weintrauben

---

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## FLIEGERBUFFET

### VORSPEISEN

Auswahl von verschiedenen Räucherfischen  
Forellenfilet | Felchenfilet  
gebeizter Lachs | Sahnemeerrettich

\*\*\*

Gefülltes Kräuterflädle | Frischkäse  
Bodensee-Apfel-Senfsauce

\*\*\*

Schwäbischer Kartoffelsalat

\*\*\*

Bunte Blattsalate | Kräutersahne-Dressing

\*\*\*

Tomatenecken | Lauchzwiebeln

\*\*\*

Karottensalat | Orangensaft

\*\*\*

Gurkensalat | Dill

dazu feines Partygebäck

### WARME KÖSTLICHKEITEN

Kalbsschulter geschmort | Calvadosrahm

\*\*\*

Zackenbarsch | Kräuter | Limettenschaum

### BEILAGEN

Frisches Gemüse der Saison  
Schwäbische Spätzle | Kartoffelauflauf

### DESSERTBUFFET

Marillen-Topfenknödel | Vanillesauce

\*\*\*

Salat von frischen Früchten

**Buffetpreis pro Person € 32,20**

---

**Als Ergänzung bieten wir an:**  
Vegetarischer Hauptgang – Aufpreis pro Person € 2,40

Blumenkohl-Karottencurry | cremige Ananas-Currysauce

---

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer





## HÄFLERBUFFET

### VORSPEISEN

Antipastiauswahl  
Gegrillte Zucchini | Paprika | Auberginen  
Peppadews gefüllt | Frischkäse  
eingelegte rote Balsamicozwiebeln  
Basilikumöl | Knoblauch

\*\*\*

Griechischer Hirtensalat  
Hirtenkäse | Gurken | Paprika | Oliven | Zwiebeln

\*\*\*

Gefüllte Poulardenbrust | Blattspinatmantel  
Gemüsedekor | Remouladensauce

\*\*\*

Krabbencocktail  
feine Früchte | grüne Pfefferkörner

\*\*\*

Gebeizter Lachs | Senf-Dill-Dip

\*\*\*

Tomatensalat | Mozzarella | Balsamico

\*\*\*

Rucolasalat | Kirschtomaten

dazu feines Partygebäck

### WARME KÖSTLICHKEITEN

Rosa Kalbstafelspitz | Madeirajus

\*\*\*

Frisch gebratenes Saiblingsfilet | Olivenöl  
Zitrone | geröstete Mandeln

### BEILAGEN

Gemüstreifen aus dem Wok  
Kartoffeltaler gebacken | Schwäbische Spätzle

### DESSERTBUFFET

Panna Cotta | Passionsfruchtmark

\*\*\*

Salat von frischen Früchten

\*\*\*

Dunkles Mousse au Chocolat bunt garniert

**Buffetpreis pro Person € 34,50**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## DO-X COMBINATION

### VORSPEISENTELLER SERVIERT

Marinierte Garnelen

\*\*\*

Carpaccio vom Lachsfilet

\*\*\*

Foie gras von der Entenleber

\*\*\*

Wildkräutersalat | Dekoblüten

dazu je ein Brotgedeck mit hausgemachtem Aufstrich

### HAUPTSPEISEN VOM BUFFET

Ente gefüllt | Maronen

\*\*\*

Rehkeule | Wacholderessenz | Preiselbeeren

\*\*\*

Doradenfilet / Wolfsbarsch „Mediterran“ - loup de mer  
frische Kräuter | Tomatenwürfel

### BEILAGEN

Brokkoliröschen | Schwäbische Spätzle  
Kartoffelgratin überbacken | Blaukraut | Kartoffelknödel

### SALATE

Mix aus verschiedenen Sprossen

\*\*\*

Feldsalat | Balsamico-Dressing

### DESSERT ALS TISCHBUFFET SERVIERT

Mousse au Chocolat

\*\*\*

Würzige Winterpflaume  
Quark | Joghurt | Pflaumen | Lebkuchengewürz

\*\*\*

Crème Brûlée | karamellisierte Kruste

### KÄSE ALS TISCHBUFFET SERVIERT

Vorarlberger Bergkäse | Französische Weichkäsesorten Feigen-  
Senfsauce | eingelegte Walnüsse | Honigmelone | Weintrauben

dazu Pane Rustico

**Buffetpreis pro Person € 39,50**

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.



## DORNIER SEASTAR - BUFFET

### VORSPEISEN

Carpaccio vom Lachsfilet | Limonenpfeffer

\*\*\*

Garnelen | Knoblauchöl | Gemüsewürfel

\*\*\*

Tomaten | Mozzarella | Basilikum

\*\*\*

Rucolasalat | Parmesanstreifen | Kirschtomaten

\*\*\*

Datteln | Speckmantel

\*\*\*

Antipasti frisch gegrillt  
Auberginen | Zucchini | Paprika Olivenöl | Knoblauch

\*\*\*

Mediterraner Hirtensalat  
Hirtenkäse | Gurken | Oliven | Zwiebeln

dazu feines Partygebäck

### WARME KÖSTLICHKEITEN

Mediterran gebratene Poulardenbrust | Thymiansauce

\*\*\*

»Filet de Rouget Barbet« - Rotbarbenfilet gebraten  
Kräuter | Tomatenpesto | Zitrone

### BEILAGEN

Mediterranes Schmorgemüse  
Zucchini | Auberginen | Tomaten | Zwiebeln | Paprika  
Rosmarinkartoffeln mit Schale

### DESSERTBÜFFET

Marinierter Fruchtsalat | Maraschino in der Schale  
angerichtet

\*\*\* Crème Caramel

**Buffetpreis pro Person € 35,70**

**Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an**

Aufpreis pro Person € 5,40 (100 g Käse)  
Mediterraner Käse | Feigensenf | Nüsse | Trauben | Honigmelone

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## FEINSCHMECKER-BUFFET

### VORSPEISEN

Hummerkrabben-Cocktail | Cognac-Dill-Dip

\*\*\*

Rehrücken rosa gebraten | Cumberlandsauce

\*\*\*

Rucola | Kürbiskerne | Kirschtomaten

\*\*\*

Tatar vom Rinderfilet | würziger Kräuterschaum

\*\*\*

Tranchen vom gebeizten Wildlachs | Senf-Dill-Dip

\*\*\*

Cherrytomaten | Mozzarellabällchen | Kürbiskernpesto

\*\*\*

Zuckerschotensalat | gebratene Maispouardenstreifen

dazu feines Partygebäck

### WARME KÖSTLICHKEITEN

Roastbeef mit Dijon-Senf mariniert am Stück gebraten  
feine Steinpilzsahnesauce

\*\*\*

Thai-Curry | Hähnchenfleisch | frisches Gemüse

### BEILAGEN

Frisches Gemüse aus dem Wok  
Kartoffelgratin | Basmatireis

### DESSERTBUFFET

Feine Mini-Dessertauswahl im Gläschen

\*\*\*

Salat von frischen Früchten | Maraschino

\*\*\*

Eisbombe | Fruchtmark

**Buffetpreis pro Person € 41,00**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



14

## BUFFET ITALIA

### VORSPEISEN

Gefüllte Peppadews | Champignons | Frischkäse

\*\*\*

Tomaten | Mozzarella | Basilikum

\*\*\*

Antipasti frisch gegrillt  
Auberginen | Zucchini | Paprika  
Olivenöl | Knoblauch

\*\*\*

Parmaschinken | Melone | Trauben

\*\*\*

Rucolasalat | Parmesanstreifen | Kirschtomaten

\*\*\*

Meeresfrüchtesalat | Muscheln | Krabben | Calamari

\*\*\*

Vitello tonnato vom Kalb | Thunfisch-Dip | Kapern

dazu feines Partygebäck

### WARME KÖSTLICHKEITEN

»Ossobuco« - feine Kalbshaxe  
kräftige Rotwein-Kräutersauce

\*\*\*

Tagliatelle aus dem Parmesanrad | Pestosahne | Spinatblätter

### BEILAGEN

Mediterranes Wurzelgemüse | Zucchini | Auberginen  
Tomaten | Zwiebeln | Paprika  
Rosmarinkartoffeln mit Schale  
Kräuterpolenta

### DESSERTBUFFET

Panna Cotta | Früchtégarnitur

\*\*\*

Tiramisu | frische Früchte

**Buffetpreis pro Person € 35,40**

**Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an**

Aufpreis pro Person € 5,50 (100 g Käse)

Käse aus Italien | Feigensenf | Nüsse | Trauben | Honigmelone

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



15



## BUFFET PROVENÇAL

### VORSPEISEN

Salat Nizza | Thunfisch | Kapern | Sardellen

\*\*\*

Feine Leberterrinen | Weintrauben-Senfsauce

\*\*\*

Meeresfrüchteplatte St. Tropez  
Flusskrebse | Scampi | Garnelen  
Senf-Dill-Dip

\*\*\*

Crevettensalat | Radieschen | Gurken | Avocados

\*\*\*

Geräucherte Entenbrust | Früchte | Granatapfel-Senfsauce

\*\*\*

Wildkräutersalat | Balsamico-Dressing

\*\*\*

Champignonsalat | Crème Fraîche

dazu Baguette

### WARMER KÖSTLICHKEITEN

Rosa gebratenes Lammfilet | feine Kräuter-Knoblauchsauce

\*\*\*

Zanderfilet »Provence« | Tomatenwürfel | Zitrone | Kräuter

### BEILAGEN

Ratatouille-Gemüse  
Kartoffelgratin | Wild-Langkornreis

### DESSERTBUFFET

Crème Brûlée | Zuckerkruste

\*\*\*

Mousse au Chocolat | Cognac

**Buffetpreis pro Person € 38,10**

**Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an**

Aufpreis pro Person € 5,40 (100 g Käse)

Käse aus Frankreich | Feigensenf | Nüsse | Trauben | Honigmelone

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## DREI-LÄNDER-BUFFET

### VORSPEISEN

Bio-Ziegenkäse „vom Höchsten“ | Rucolasalat | Feigen-Senf

\*\*\*

Hokkaido-Kürbissalat | Kernöl

\*\*\*

Bunter Linsensalat | Gemüsewürfel

\*\*\*

Geräuchertes Forellenfilet | Sahnemeerrettich

\*\*\*

Kirschtomaten | Mini-Mozzarella | Basilikum

\*\*\*

Kräuterflädle gerollt | feiner Frischkäse

\*\*\*

Schwäbischer Kartoffelsalat

\*\*\*

Karotten-Apfelsalat

dazu feines Partygebäck

### WARMER KÖSTLICHKEITEN

Geschmorte Rinderschulter vom PrimaRind  
kräftige Natursauce

\*\*\*

Saiblingsfilet gebraten  
gedünstete Tomaten | Zwiebelwürfel

### BEILAGEN

Rahmkohlrabi | kleine Bratkartoffeln  
feine Nudeln

### DESSERTBUFFET

Bodensee-Apfelcreme

\*\*\*

Salat von frischen Früchten

**Buffetpreis pro Person € 34,00**

**Als Ergänzung bieten wir an:**

Vegetarischer Hauptgang  
Aufpreis pro Person € 2,40  
Gefüllte Spitzpaprika | Hirtenkäse | Quinoa | Ei  
(auch vegan erhältlich)

**Als Ergänzung bieten wir eine Käseauswahl an**

Aufpreis pro Person € 5,40 (100 g Käse)

Käse aus dem Drei-Länder-Eck | Feigen-Senf | Trauben | Melone | Nüsse

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## CONTINENTALBUFFET

### VORSPEISETELLER

auf dem Glasteller serviert

Terrine von Frischkäse | Schafskäse | Pesto

\*\*\*

Antipasti | Auberginen | gelbe und grüne Zucchini (nach Saison)

\*\*\*

Getrocknete Tomaten | Knoblauchöl

\*\*\*

Gefüllte Peppadew | Frischkäse

dazu frische Baguettescheiben

### WARMES BUFFET FRONT-COOKING-STATIONEN

American BBQ vom Barbecue-Grill

Rostbeefsteaks | marinierte Spare Ribs | Barbecue-Sauce

Maiskolben vom Grill | Baked Potatoes | Dip

\*\*\*

### ASIA-WOK

Wokgericht „Sweet & Sour“ | Hähnchenstreifen

Wokgemüse | Staudensellerie | Brokkoli | Paprika

Mu-Err-Pilze | Asia-Nudeln

\*\*\*

### SPANIEN

Paella aus der Riesenpfanne

Hähnchenbrust | Garnelen | Meeresfisch

Oliven | Paprika | Tomaten | feiner Safranreis

\*\*\*

### FRANZÖSISCHE CRÊPES

pikant | Schinkenstreifen oder Käse | gebacken

\*\*\*

### OSTEUROPÄISCHE KÜCHE

Lammkeule | Rosmarin | Thymian Mămăligă (Rumänische

Polenta)

\*\*\*

### ITALIEN

Grüne Tagliarini im Parmesanrad geschwenkt

frische Blattspinatstreifen | Basilikumpesto

### DESSERTBUFFET ALS TISCHBUFFET SERVIERT

Joghurtmousse | feines Passionsfruchtmark

\*\*\*

Mousse au Chocolat

\*\*\*

Tiramisu

\*\*\*

Crème Caramel

**Buffetpreis pro Person € 45,30**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## WINTERLICHER WEIHNACHTSZAUBER

### KLASSIK SPEZIALITÄTENBUFFET

Heißgeräucherte Entenbrust | Wildschinken

Gelee | Kürbis-Chutney

\*\*\*

Shrimpscocktail | Früchte | Dill | Ananas

\*\*\*

Antipasti gebraten | Auberginen | Zucchini

Paprika | Champignons | Peppadew | Käse

Basilikum | Knoblauchpesto

\*\*\*

Norwegischer Lachs hausgebeizt

Forellenfilet geräuchert | Sahnemeerrettich

\*\*\*

Waldorfsalat | Sellerie | Äpfel | Mandarinen | Haselnüsse

\*\*\*

Vitello tonnato vom Kalb | Thunfisch-Dip | Kapern

\*\*\*

Hirtenkäsesalat

Schafskäse | Paprika | Petersilie | rote Zwiebeln | schwarze Olivenringe

\*\*\*

Bunter Algensalat | Möhren

\*\*\*

Winterliche Frischsalatmischung | Wildkräuter | Endiviensalat | Frisée

Radicchio | Eichblatt rot | Lollo-Rosso | feines French-Dressing

dazu Mini-Chiabatta | Brotauswahl | Kräuter | Olive | Walnuss

### WARME KÖSTLICHKEITEN

Block-House Rinderhüfte rosa gebraten | feine Steinpilzsauce

\*\*\*

Red Snapper – Filet (Fisch) gebraten | Olivenöl

frische mediterrane Kräuter | Tomatenconfit

\*\*\*

Entenkeule knusprig gebraten | kräftige Rotweinhonig-Essenz

### BEILAGEN

Apfelrotkraut | frische Maispolenta

Kartoffelgratin überbacken | Serviettenknödel

### DESSERTBUFFET

Im Weckglas „Chocolate Passion“

Passionsfruchtmark | Creme | Schokoladencrumble

\*\*\*

Würzige Winterpflaume

Quark | Joghurt | Pflaume | Lebkuchengewürz

\*\*\*

Weihnachtliches Schokoladenmousse | Sahnedeke

**Buffetpreis pro Person € 34,50**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer





**FEIN, INDIVIDUELL & BESONDERS - EINFACH ANDERS!**

**EIN BUFFET À 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.



**MENÜ 1**

auch als Bio-Produkt erhältlich

**VORSPEISE**

Antipasti mariniert  
Paprika | Zucchini | Auberginen  
Pilze | Oliven | Schafskäse

dazu Baguette Rustico

**HAUPTGANG**

Rosa gebratenes Schweinefilet | Kräuterkruste  
frische Pfifferlinge | Schnittlauch  
Käseknöpfe | Röstzwiebeln

**Für Vegetarier**

Käseknöpfe | Röstzwiebeln  
Endivien-Kartoffelsalat | Joghurtdressing

**DESSERTVARIATIONEN**

auf Mini-Etagere als Tischbuffet

Himbeertiramisu im Weckgläschen

\*\*\*

Mousse au Chocolat

\*\*\*

Marinierter Beerensalat | Bodenseeobstler

**Menüpreis pro Person € 34,50**

**Bio € 42,90**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## MENÜ 2

auch als Bio-Produkt erhältlich

### VORSPEISE

Sommerliche Blattsalate | Kräuter  
Sakura-Mix | gebratener Bio-Ziegenfrischkäse | Himbeer-Dressing

### HAUPTGANG

Rosa gebratenes Roastbeef vom Bio-Weiderind  
feine Naturjus | Reichenauer Gemüse | Kartoffelauflauf

#### Für Vegetarier

Feiner Kräuterpfannkuchen gefüllt  
frische Pfifferlinge | Saure Sahne  
Wildkräutersalat | Apfelessig-Vinaigrette

### DESSERTVARIATIONEN

auf Mini-Etagere als Tischbuffet

Feine Bodenseeapfelcreme | geraspelte Äpfel

\*\*\*

Omas Schokoladenpudding | Pistaziensahne

\*\*\*

Marinierter Beerensalat | Bodenseeobstler

**Menüpreis pro Person € 40,50**  
**Bio € 47,60**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



## MENÜ 3

### VORSPEISE

Bodenseesalat  
gemischte Blattsalate | Kräuter | WhatZnew Mix  
gebratenes Saiblingsfilet | Balsamico-Dressing

### HAUPTGANG

Langsam geschmorter Braten „Esterházy“ vom Allgäu-Weiderind  
feine Butterböhnchen | Rahmpolenta

#### Für Vegetarier

Feine Quiche gefüllt  
Blattspinat | Ricotta-Ei-Creme  
Salatnest | weißes Balsamico-Dressing

### DESSERTVARIATIONEN

auf Mini-Etagere als Tischbuffet

Feine Pistazien-Crème Brûlée | Zuckerkruste

\*\*\*

Lauwarme Tarte vom Bodensee Bio-Apfel | getrocknete Bio-Apfel-Chips

\*\*\*

Marinierter Fruchtsalat

**Menüpreis pro Person € 38,10**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer





## MENÜ 4

Amuse Gueule  
(Kleine Köstlichkeiten auf den Tischen eingesetzt)

\*\*\*

Mini-Brötchen | feine Brotaufstriche  
Pomodoro | Olive-Basilikum | Frischkäse-Kräuter

### VORSPEISENTELLER

Geräuchertes Kräuterfelchenfilet | Forellenkaviar  
Zitrone | Dill | Hecht-Terrine | Lauchmantel  
geräuchertes Forellenfilet | Karotten | Weißkraut  
Meerrettich | Sauerrahm-Dressing

### HAUPTGANG

Roastbeef rosa gebraten  
Steinpilzsauce | sommerliches Marktgemüse  
Kartoffelauflauf

### DESSERTVARIATIONEN

auf Mini-Etagere als Tischbuffet

Himbeertiramisu im Gläschen serviert

\*\*\*

Mousse au Chocolat

\*\*\*

Marinierter Beerensalat | Bodenseeobstler

**Menüpreis pro Person € 40,50**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



24

## UNSER GETRÄNKESERVICE

### APERITIF

Secco rosé oder weiß vom Bodensee	0,75 l € 18,10
Sekt trocken	0,75 l € 12,20
Glas Sekt	0,1 l € 3,60
Glas Sekt-Orangensaft	0,1 l € 3,60
Glas Sekt-Aperol	0,1 l € 3,60

### GETRÄNKEPAUSCHALE „APERÓ“

bis zu einer Dauer von 1,5 Stunden

Sekt trocken | Orangensaft | Mineralwasser

**Preis pro Person € 5,40**

### GETRÄNKEPAUSCHALE „BASIC“

für Veranstaltungen bis vier Stunden Länge

Regionale Weine  
Export | Hefeweizen  
alkoholfreies Bier | alkoholfreie Getränke

**Preis pro Person € 19,70**

### GETRÄNKEPAUSCHALE „BASIC LONG“

für Veranstaltungen bis sechs Stunden Länge

Regionale Weine  
Export | Hefeweizen  
alkoholfreies Bier | alkoholfreie Getränke

**Preis pro Person € 23,30**

Aufpreis bei Veranstaltungen ab sechs Stunden Länge Preis pro  
Person / Stunde € 2,30

### GETRÄNKEPAUSCHALE „SUPERIOR“

für Veranstaltungen ab sechs Stunden Länge

Regionale Weine | Export | Hefeweizen | Pils | Pils alkoholfrei  
alkoholfreie Getränke | Kaffeespezialitäten

**Preis pro Person € 29,20**

Auf Wunsch bieten wir unsere Getränkepauschalen auch mit anderen  
Dornier-Weinen, regionalen oder internationalen Auslesen an.

### COCKTAIL-BAR-PAUSCHALE

für vier Stunden Länge

Caipirinha  
Cachaça | Limetten | Brauner Zucker

\*\*\*

Planter's Punch  
Brauner Rum | Grenadinesirup | Zitronensaft | Orangensaft

\*\*\*

Cuba Libre  
Havanna Club | Limetten | Coca-Cola

**Preis pro Person € 13,80**

Bruttopreise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



25



## 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 Endreinigung

### PAUSCHALE 1

Gedeck (Teller, Besteck, Gläserausstattung)  
Kaffeemaschine, Kaffeegedeck, Büfettische mit Verkleidung,  
Bar, Menükarten, runde oder eckige Tische mit Bestuhlung, Tischwäsche,  
Servietten (DUNI), Stehtische mit Tischdecken

Preis pro Person € 16,70

### PAUSCHALE 2

Gedeck (Teller, Besteck, Gläserausstattung)  
Kaffeemaschine, Kaffeegedeck, Büfettische mit Verkleidung,  
Bar, Menükarten, runde oder eckige Tische mit Bestuhlung,  
Tischwäsche, Stoffservietten, Stehtische mit Hussen

Preis pro Person € 18,50

### PAUSCHALE 3

Gedeck (Teller, Besteck, Gläserausstattung)  
Kaffeemaschine, Kaffeegedeck, Büfettische mit Verkleidung,  
Bar, Menükarten, runde oder eckige Tische mit Bestuhlung, Tischwäsche,  
Stoffservietten, Stehtische mit Tischdecken, Stuhlhussen

Preis pro Person € 27,40

Weiteres Equipment auf Anfrage erhältlich

## UNSER PERSONALSERVICE

### PAUSCHALE 1

für Veranstaltungen bis zu 6 Stunden Länge

Preis pro Person € 22,00

### PAUSCHALE 2

für Veranstaltungen bis zu 8 Stunden Länge

Preis pro Person € 24,40

### VERLÄNGERUNG DER PAUSCHALE

Preis pro Person pro Stunde € 3,00

inkl. Logistikkkräfte zum Auf- und Abbau, Küchenfachkräfte  
sowie Ausschank- und Servicefachkräfte

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.

Die Personenzahl muss vom Auftraggeber schriftlich 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden; diese Zahl ist Grundlage unserer Speisenkalkulation 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.

## **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 Verzugschäden 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 Tett nang 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





## ZEHRER 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](mailto:info@zehrer-gastronomie.de)  
[www.zehrer-gastronomie.de](http://www.zehrer-gastronomie.de)

