



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

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

VORSPEISENTELLER

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

Olivens | 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 | Sahnedeko

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 Rechnungstellung.

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 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

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
www.zehrer-gastronomie.de

