



ZEHREER

GASTRONOMIE

CATERING



PERFEKT GEDACHT, PERFEKT GEMACHT

seit über 60 Jahren unser Prinzip



Wir unterstützen Sie kompetent bei der Beratung und Organisation Ihrer individuellen Veranstaltung.

Unser Geheimrezept ist traditionelles Kochhandwerk kombiniert mit einem professionellen Küchenteam und modernster Küchentechnik. Für unsere Speisen verwenden wir erlesene Zutaten, bevorzugt aus unserer schönen Bodenseeregion.

Unser geschultes Service- und Logistikpersonal zeichnet sich durch hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft aus und wird Sie auf Wunsch während Ihrer Veranstaltung begleiten.

Ergänzend bieten wir Ihnen unseren Mietservice mit speziellem Equipment an.

Unsere Buffets sind ab 50 Personen kalkuliert und dienen als Inspiration für Sie. Wenn Sie ein Buffet für eine kleinere Personenanzahl benötigen, erstellen wir Ihnen gerne ein passendes Angebot mit reduzierter Auswahl.

Falls nichts Passendes für Sie dabei sein sollte, kontaktieren Sie uns einfach unverbindlich – wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich der am Veranstaltungstag gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

KONTAKT

Telefon: 07541 - 603 393 0
E-Mail: info@zehrer-gastronomie.de
Website: www.zehrer-gastronomie.de



FRÜHSTÜCKS-BUFFET

Birchermüsli, Milch, Fruchtjoghurt

Fruchtsalat

Verschiedene Aufstriche
Konfitüre | Honig | Butter | Nutella

Käseplatte
Weichkäsesorten | Hartkäsesorten | Trauben | Melonen

Gemischte Wurstplatte
Lyoner | Schinken | Rauchfleisch

Verschiedene Räucherfische
Gebeizter Lachs | Forellenfilet | Meerrettich

* * *

Rührei
Natur | Mit Schinken

Weißwürste und Wienerle
Senf | Süßer Senf

Grilltomate | Gebratener Speck

* * *

Auswahl an verschiedenen Brötchen, Croissants und Brezeln

25.00 € pro Person



FINGERFOOD-BUFFET

Antipasti-Spieße

Asiatische Teigtaschen verschieden gefüllt
Sweet-Chili-Dip

Mediterraner Hirtensalat

Couscous-Salat

Orecchiette-Nudelsalat

Mini Wiener Schnitzel
Schwäbischer Kartoffelsalat

Mini-Quiche
Zweierlei gefüllt

* * *

Pikante Rindfleischstreifen in Sambal-Manis-Sauce
Paprika | Brokkoli | Zwiebel | Sprossen
Szechuan-Pfeffer | Asia-Nudeln

Falafel-Bällchen | Joghurt-Minz-Dip

* * *

Joghurtcreme im Weckgläschen

Crème Caramel

28.00 € pro Person

HÄFLER-BUFFET

Schwäbischer Kartoffelsalat

Gurkensalat
Joghurt | Dill

Seesalat
Bunte Blattsalate | Himbeerdressing

Karottensalat
Orangendressing

* * *

Schweinefilet im Kräutermantel
Rahmsauce

Schwäbische Maultaschen vegetarisch
Vegetarische Sauce | Zwiebelschmelze

dazu
Saisonales Gemüse | Schwäbische Spätzle

* * *

Bodensee-Apfelcreme

Schokoladenflana
Pistazien | Sahne

29.00 € pro Person

HOCHZEITSBUFFET

Antipastiauswahl
Zucchini | Paprika | Aubergine gegrillt
Gefüllte Peppadews | Eingelegte Peperoni | Oliven

Griechischer Hirtensalat
Weißkäse | Gurke | Paprika | Oliven | Zwiebel

Krabbencocktail
Früchte | Dill

Fischplatte
Gebeizter Lachs | Stremellachs geräuchert
Forellenfilet geräuchert | Senf-Dill-Dip

Caprese
Tomate | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico

Bunte Blattsalate
Wildkräuter | Joghurt-Dressing

dazu Partybrötchen

* * *

Schwäbischer Rostbraten am Stück rosa gebraten
Geschmelzte Zwiebeln | Rotweinsauce

Forellenfilet in Olivenöl gebraten
Tomatenpesto | Zitrone

dazu
Saisonales Gemüse | Schwäbische Spätzle | Kartoffelgratin

* * *

Panna Cotta | Fruchtmark

Dunkles Mousse au Chocolat | Fruchtgarnitur

42.00 € pro Person



ASIATISCHES BUFFET

Sushi-Maki verschieden gefüllt
Gemüse | Lachs | Sojasauce | Wasabi-Dip | Ingwer

Shanghai-Salat
Glasnudeln | Paprika | Mu-Err-Pilze

Hähnchen Yakitori
Sojasauce

Teigtaschen verschieden gefüllt
Fruchtgarnitur | Sweet-Chili-Dip

Bunte Blattsalate
Chinakohl | Koriander-Dressing

dazu Partybrötchen

* * *

Pikante Rindfleischstreifen in Sambal-Manis-Sauce
Paprika | Brokkoli | Zwiebel
Sprossen | Szechuan-Pfeffer

Asia-Putenpfanne Süß-Sauer
Ananaswürfel | Paprika

dazu
Gemüse aus dem Wok | Basmatireis | Asia-Nudeln

* * *

Salat von exotischen Früchten | Honig

Kokoscreme | Mangopüree

34.00 € pro Person



MEDITERRANES BUFFET

Griechischer Hirtensalat
Weißkäse | Gurke | Paprika | Oliven | Zwiebel

Paprika all'olio
Thymian | Knoblauch | Wachsbohnen

Carpaccio vom Lachsfilet
Limone | Pfeffer

Caprese
Tomate | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico

Datteln im Speckmantel

Kichererbsen-Salat
Zucchini | Schalotten | Getrocknete Tomaten

Antipastiauswahl
Zucchini | Paprika | Aubergine gegrillt
Gefüllte Peppadews

dazu Ciabatta

* * *

Gebratene Poulardenbrust
Thymiansauce

Doradenfilet gebraten
Olivenöl | Kräuter | Zitrone

dazu
Mediterranes Schmorgemüse | Maispolenta | Kartoffeln

* * *

Crème Caramel

Limonencreme | Fruchtgarnitur

37.00 € pro Person



BODENSEE-BUFFET

Auswahl von verschiedenen Seefischen
Geräuchertes Forellenfilet | Gebeizte Lachsforelle
Räucheraal | Senf-Dill-Dip

Zweierlei gerollte Kräuterflädle
Frischkäse | Schinken | Gemüse

Schwäbischer Kartoffelsalat

Bunte Blattsalate | Hausdressing

Karottensalat | Orangendressing

Gurkensalat | Dill

dazu Partybrötchen

* * *

Schwäbische Rinderroulade geschmort
Speck | Zwiebel | Gewürzgurke | Dunkle Sauce

Zanderfilet gebraten
Mandelbutter | Zitrone

dazu

Saisonales Gemüse | Schwäbische Spätzle | Rosmarinkartoffeln

* * *

Salat von frischen Früchten

Bodensee-Apfelcreme

36.00 € pro Person



BAYERISCHES BUFFET

Geräuchertes Forellenfilet
Kren | Zitrone | Dill

Omas Fleischpflanzerl
Mixed Pickles | Petersilie

Hausgemachter Obatzter
Camembert | Radieschen | Paprika

Bayerischer Kartoffelsalat
Zwiebel | Schnittlauch

Bunte Blattsalate | Kräuter-Dressing

Radi-Salat | Sahne

Weißkrautsalat
Speck | Kümmel

dazu ofenfrische Brezen

* * *

Krustenbraten vom Landschwein | Biersauce

Vegetarisches Schwammerlragout
Pfifferlinge | Steinpilze | Egerlinge | Champignons

dazu

Bayrisch Kraut | Serviettenknödel | Kartoffelstampf

* * *

Bayrisch Creme

Kleine Germknödel | Powidl | Vanillesauce

34.00 € pro Person

ALPENLÄNDISCHES BUFFET

Bregenzerwälder Frischkäselaiabchen | Feigensenf-Sauce

Auswahl von Vorarlberger Spezialitäten
Schinken | Karreespeck | Geselchter Rücken | Kaminwurz
Kren | Kürbis-Chutney

Gesottener Tafelspitz aus dem Ländle | Vinaigrette

Äpler Kartoffelsalat | Petersilie

Ackersalat | Endiviensalat | Wildkräutersalat | Hausdressing

Forellen-Apfel-Salat

dazu Partybrötchen

* * *

Hirschragout aus der Keule | Preiselbeeren

Vorarlberger Käseknöpfe
Bregenzer Bergkäse | Röstzwiebeln

dazu
Blaukraut | Serviettenknödel

* * *

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Topfen-Creme | Apfelkompott

38.00 € pro Person

ITALIENISCHES BUFFET

Caprese
Tomate | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico

Vitello tonnato
Kalb | Thunfisch | Kapern

Antipastiauswahl
Zucchini | Paprika | Aubergine gegrillt

Parmaschinken
Melone | Traube

Meeresfrüchtesalat
Muscheln | Krabben | Calamari

Bunte Blattsalate mit Rucola
Parmesanspäne | Kirschtomaten | Balsamico-Dressing

dazu Ciabatta

* * *

Piccata Milanese vom Kalbsrücken
Parmesan | Ei | Tomatensugo

Garnelen aus dem Ofen
Paprika | Kirschtomaten | Rosmarin | Schalotten

dazu
Schmorgemüse | Pasta

* * *

Panna Cotta | Fruchtmark

Tiramisu | Früchtegarnitur

44.00 € pro Person

KARIBIK-BUFFET

Gegrillte Gambas
Ingwer-Chilimarinade | Salsa-Dip

Calamarisalat
Kirschtomaten | Zwiebel | Zucchini

Roastbeef rosé gebraten
Papaya | Sternfrucht | Mango-Chutney

Geflügelsalat
Südfrüchte | Cocktail-Dip

Rucolasalat
Ingwer-Senfdressing

Hähnchen knusprig gebraten
Mango | Litchi | Ananas

Curry-Reissalat mit Gemüsewürfel

dazu Partybrötchen

* * *

Gebratene Rinderhochrippe Seychellen-Art
Curry | Ingwer | Majoran

Seefischpfanne
Rote Curry-Kokossauce | Meeresfisch | Paprika | Lauch | Ingwer | Palmsprossen

dazu
Basmatireis | Rosmarinkartoffeln

* * *

Salat von exotischen Früchten

Jamaika Creme | Rum

45.00 € pro Person

SCHLEMMER-BUFFET

Maispouardenbrust
Pilz-Füllung | Kürbis-Mango-Chutney

Tramezzini
Lachs im Mangoldblatt | Leichter Brotteig | Feigensenf-Dip

Wildkräutersalat
Himbeer-Dressing

Krabbencocktail

Caprese
Kirschtomate | Mini Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico

Gerollte Crêpes
Frischkäse

Gefüllte Zucchini und Paprika
Quinoa | Sahnemeerrettich-Dip

dazu Partybrötchen

* * *

Allgäuer Rinderfilet am Stück gebraten
Spätburgunder-Jus

Tranche vom Lachsfilet
Kräuter | Limette | Pesto

dazu
Saisonales Gemüse | Kräuter-Kartoffeln | Nudeln

* * *

Mandelpudding | Passionsfrucht

Crème Caramel

46.00 € pro Person

DEFTIGES GRILLBUFFET

VOR ORT FRISCH ZUBEREITET

Bunte Blattsalate | Kräutervinaigrette

Schwäbischer Kartoffelsalat

Gurkensalat | Dill

Karottensalat | Orangendressing

Nudelsalat

Erbsen | Schinken | Mayonnaise-Creme

Caprese

Tomate | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico

dazu Partybrötchen

* * *

Spare Ribs

Grillbratwürste

Schweinesteaks mariniert

Hähnchenbrust mariniert

Vegetarischer Grillkäse

Rosmarinkartoffeln aus der Grillpfanne

* * *

Barbecuesauce | Kräuterquark | Salsa-Dip | Knoblauch-Mayonnaise | Senf

*Ergänzend dazu empfehlen wir:
Salat von frischen Früchten | Schokoladen-Flammerie
6.00 € (pro Person)*

27.00 € pro Person

CROSSOVER-GRILLBUFFET

VOR ORT FRISCH ZUBEREITET

Caesar Salad

Parmesan | Croûtons | Caesar-Dressing

Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht

Gurkensalat | Dill

Karottensalat | Orangendressing

Wassermelonensalat

Weißkäse | Minze

Caprese

Tomate | Mozzarella | Basilikum | Crema di Balsamico

dazu Partybrötchen

* * *

Zarte Rindersteaks eingelegt in Kräutermarinade

Rote Grillwürste

Frisches Fischfilet | Zitrone

Schweinefilets | Hähnchensteaks mariniert mit Kräutern

Vegetarischer Grillspieß

Gemüsebällchen | Paprika | Zucchini | Zwiebel

Rosmarinkartoffeln aus der Grillpfanne

* * *

Barbecuesauce | Curry-Dip | Salsa-Dip | Knoblauch-Mayonnaise | Senf

*Ergänzend dazu empfehlen wir:
Panna Cotta mit Fruchtmark | Bodensee-Äpfelcreme
6.00 € (pro Person)*

31.00 € pro Person

MENÜ VORSCHLÄGE

SALATE UND VORSPEISEN

Blattsalate bunt gemischt Kresse Kirschtomaten French-Dressing	pro Portion	6.50 €
Reichenauer Salate bunt gemischt Karottensalat Gurkensalat Krautsalat Kartoffelsalat Gemischte Blattsalate Kräuter-Dressing	pro Portion	7.00 €
Blattsalate vom Bodensee bunt gemischt Gebeizte Lachsrose Balsamico-Senfdressing Mini-Gebäck	pro Portion	11.50 €
Avocado-Salat-Bowl Gemischter Salat Gurke Tomate Avocado Nüsse Gegrillte Gemüsewürfel Balsamico-Dressing	pro Portion	21.00 €
Falafel-Salat-Bowl Gemischter Salat Gurke Tomate Hummus Falafel Kräuterdip	pro Portion	20.00 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe Flädle Schnittlauch	250 ml	pro Portion	5.50 €
Schwäbische Hochzeitssuppe mit Schnittlauch Backerbsen Grießklößchen Brätklößchen	250 ml	pro Portion	5.50 €
Kürbiscremesuppe Steirisches Kernöl Geröstete Kürbiskerne	250 ml	pro Portion	5.50 €
Kartoffelcremesuppe Gerösteter Speck Brotcrouçons	250 ml	pro Portion	5.50 €
Deftige Gulaschsuppe Rindfleisch Kartoffel Paprikawürfel	250 ml	pro Portion	5.50 €

Kalkuliert ab 50 Portionen pro Einzelposition.
Gerne können Sie Ihr Menü oder Buffet individuell zusammenstellen.

MENÜ VORSCHLÄGE

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Leberkäse am Stück gebacken (200 g) Hausgemachter Kartoffelsalat Senf	pro Portion	9.50 €
Chili con Carne (500 ml) Rindfleisch Bohnen Mais	pro Portion	9.50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Zitronenecke Hausgemachter Kartoffelsalat	pro Portion	26.00 €
Schnitzel Wiener Art vom Schwein Zitronenecke Hausgemachter Kartoffelsalat	pro Portion	19.00 €
Braten vom Kasslerhals gepökelt Bratensauce Hausgemachter Kartoffelsalat	pro Portion	16.00 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Karottengemüse Kartoffelrösti	pro Portion	24.00 €
Krustenbraten vom Landschwein Deftige Bratensauce Hausgemachter Kartoffel- und Blattsalat	pro Portion	22.00 €
Tafelspitz vom Allgäuer Rind Frischer Meerrettich Wurzelgemüse Bouillonkartoffeln	pro Portion	24.00 €
Tranchiertes Schweinefilet Kräuterkruste Champignonrahmsauce Saisonales Gemüse Hausgemachte Spätzle	pro Portion	24.00 €
Roastbeef am Stück gebraten Steinpilzsauce Saisonales Gemüse Kartoffelgratin	pro Portion	29.00 €
Gebrautes Angus Rinderfilet Balsamico-Creme Schalotten Frisches Gemüse Tagliarini	pro Portion	32.00 €
Kalbsschulterbraten Rahmsauce Saisonales Gemüse Schwäbische Spätzle	pro Portion	24.00 €
Thai-Curry Hühnchenbruststreifen Kokosmilch Wokgemüse Basmatireis	pro Portion	18.50 €

Kalkuliert ab 50 Portionen pro Einzelposition.
Gerne können Sie Ihr Menü oder Buffet individuell zusammenstellen.



MENÜ VORSCHLÄGE

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Gefüllte Spitzpaprika <i>vegetarisch</i> Quinoa Weißkäse Tomatensugo	pro Portion	16.50 €
Schwäbische Spinatknödel <i>vegetarisch</i> Bergkäsesauce	pro Portion	14.00 €
Hausgemachte Quinoa-Maultaschen <i>vegetarisch</i> Sahnesauce Schmelzzwiebeln Kartoffelsalat	pro Portion	15.50 €
Kräuterflädle gefüllt <i>vegetarisch</i> Pilze à la crème Kräuter	pro Portion	16.50 €

HAUPTSPEISEN VEGAN

Gefüllte Spitzpaprika <i>vegan</i> Quinoa Kräuter Tomatensugo	pro Portion	16.50 €
Thai-Curry <i>vegan</i> Kokosmilch Wokgemüse Basmatireis	pro Portion	14.00 €
Falafel-Bällchen <i>vegan</i> Guacamole-Dip Gemüse Reismudeln	pro Portion	15.50 €

HAUPTSPEISEN FISCH

Paella Meeresfrüchte Hähnchenfleisch Paprika Tomaten Oliven Bohnen	pro Portion	18.00 €
Forellenfilet gebraten Mandelbutter Feine Gemüsestreifen Salzkartoffeln	pro Portion	24.00 €
Zanderfilet gebraten Weißweinsauce Brokkoli-Röschen Reismischung	pro Portion	26.00 €

Kalkuliert ab 50 Portionen pro Einzelposition.
Gerne können Sie Ihr Menü oder Buffet individuell zusammenstellen.



MENÜ VORSCHLÄGE

DESSERT

Joghurtcreme Fruchtmarmelade	pro Portion	5.00 €
Salat von frischen Früchten	pro Portion	5.50 €
Bodensee-Apfelcreme	pro Portion	5.00 €
Rote Grütze Vanillesauce	pro Portion	5.00 €
Bayrisch Creme	pro Portion	5.00 €
Panna Cotta Früchtemarmelade	pro Portion	5.00 €
Schwäbische Apfelküchle Vanillesauce	pro Portion	5.00 €
Tiramisu	pro Portion	5.00 €
Mousse au Chocolat	pro Portion	5.50 €
Crème Caramel	pro Portion	5.00 €

KONFITOREI

Wir produzieren in unserer hauseigenen Backstube handgemachte Leckereien mit Liebe zum Detail.

Unsere erfahrene Konditorin zaubert neben vielfältigen Süßspeisen auch verschiedenstes Gebäck, Kuchen und Torten ganz nach Ihren Wünschen.

Kalkuliert ab 50 Portionen pro Einzelposition.
Gerne können Sie Ihr Menü oder Buffet individuell zusammenstellen.

KREATIVE PLATTEN



KREATIVE PLATTEN



Business Häppchen belegt auf rustikalem Baguette Gekochter Schinken Salami Käse Kräuterfrischkäse 24 Stück gemischt	52.80 €	Nudelsalat Gemüsewürfel Schinkenwürfel Arrangement für ca. 6 Personen (Mehrwegschale 1500 g)	15.80 €
Exklusive Canapés feine Verführung auf rundem Talerbrot Schweinefilet im Kräutermantel Roastbeef rosé gebraten Hausgebeizter Lachs Geräuchertes Forellenfilet Weichkäse 25 Stück je Sorte 5 Stück	65.00 €	Schwäbischer Kartoffelsalat hausgemacht Arrangement für ca. 6 Personen (Mehrwegschale 1,5 kg)	18.00 €
Partybrötchen belegt Salami Frischkäse Kalter Braten Geräucherter Schinken Hausgebeizter Lachs 25 Stück je Sorte 5 Stück	52.50 €	Mini Schnitzel paniert Ketchup-Dip Zitronen 42 Stück Arrangement für ca. 7 Personen (1000 g)	51.00 €
Brötchen halb belegt und rustikal garniert Schinken Salami Kalter Braten Wurstaufschnitt Käse 15 Stück je Sorte 3 Stück	36.00 €	Antipasti Gebackene Zucchini Auberginen Paprika Eingelegter Schafskäse Gefüllte Kirschtomaten Weinblätter mit Reis Peperoni Oliven Arrangement für ca. 8 Personen (1900 g)	85.00 €
Räucherfisch Spezialitäten Räucherlachs mit Zitrone Forellenfilet geräuchert Lachsforellenhäppchen mit Pfeffer Graved Lachs Sahnemeerrettich und Lachsforellenkaviar Arrangement für ca. 10 Personen (~1200 g)	115.00 €	Partybrötchen gemischt 30 Brötchen Arrangement für ca. 6 Personen	25.50 €
Käseauswahl vom Bodensee Weichkäsesorten Hartkäsesorten Trauben Melonen Arrangement für ca. 10 Personen (~1000 g)	65.00 €	Riesige Partybrezel Frischkäse oder Butter Bierschinken Wurstaufschnitt Schwarzwälder Rauchfleisch Gekochter Schinken Salami Emmentaler Mixed Pickles Arrangement für ca. 25 Personen	85.00 €
Asia-Snacks Duck Spring Thai Samosa Frühlingsrollen Shrimps Wan Tans Chicken Money Bags Sambal-Manis-Dip Arrangement für ca. 8 Personen (~1500 g)	95.00 €	Exklusive Partybrezel Geräucherter oder gebeizter Lachs Roastbeef rosa gebraten Tettanager Camembert Edelsalami Bresso Frischkäse Arrangement für ca. 25 Personen	120.00 €
Mini-Croissants pikant Käse Schinken Kartoffeln Arrangement für ca. 8 Personen (~1200 g)	50.40 €	Leckere Dessertschmankerl im Mini-Weckgläschen Joghurtcreme Feine Beerengrütze Mousse au Chocolat Schokodeko Frischer Obstsalat 18 Gläschen Arrangement für ca. 10 Personen	65.00 €
		Mini-Plunderstücke 25 Stück Arrangement für ca. 10 Personen	45.00 €

GETRÄNKESERVICE

PERSONALSERVICE

APERITIV

Secco weiß rosé vom Bodensee	0.75 l	24.00 €
Sekt Hausmarke, trocken	0.75 l	24.00 €
Kessler Sekt Klassik brut	0.75 l	28.00 €
Fruchtcocktail, alkoholfrei	1.00 l	18.00 €

ALKOHOLFREI

Coca Cola Coca Cola Zero Fanta	0.33 l	2.80 €
Schlenkerhof Apfelsaftschorle naturtrüb	0.33 l	2.80 €
Schlenkerhof Apfel-Holunder-Johannisbeerschorle	0.33 l	2.80 €
Mineralwasser medium still	0.75 l	4.50 €
Orangensaft Apfelsaft	1.0 l	5.00 €

BIER AUS DER REGION

Meckatzer hell	0.5 l	3.00 €
Augustiner hell	0.5 l	3.00 €
Leibinger Pils alkoholfrei	0.33 l	2.80 €
Leibinger Seeradler	0.33 l	2.80 €
Leibinger Seeweisse Hefeweizen hell alkoholfrei	0.5 l	3.00 €
Farny Kristallweizen	0.5 l	3.00 €

WEIN AUS DER REGION

Hagnauer Müller-Thurgau, trocken	1.0 l	16.00 €
Hagnauer Grauburgunder, trocken	0.75 l	21.00 €
Hagnauer Spätburgunder rosé, trocken	1.0 l	19.00 €
Hagnauer Spätburgunder, trocken	1.0 l	19.00 €

HEIßGETRÄNKE

Bereitstellung einer Kaffeemaschine in Gastroausführung, mit Wassertank	pro Gerät	90.00 €
Kaffee Espresso Tee	pro Tasse	2.20 €
Cappuccino Milchkaffee Heiße Schokolade	pro Tasse	2.40 €

Serviceleitung	pro Stunde	45.00 €
Servicefachkraft	pro Stunde	40.00 €
Ausschankkraft	pro Stunde	40.00 €
Küchenfachkraft	pro Stunde	48.00 €
Logistikkraft	pro Stunde	40.00 €

An- und Abfahrtszeiten, Auf- und Abbauzeiten sowie Be- und Entladezeiten sind reine Arbeitszeiten und werden als solche berechnet.

Zuschläge in Höhe von 25 % werden ab 20:00 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen berechnet.

MIETSERVICE

GESCHIRR

Speiseteller flach 25 cm	pro Stück	0.30 €
Dessertteller flach 20 cm	pro Stück	0.30 €
Salatteller tief 20 cm	pro Stück	0.30 €
Kaffeetasse mit Untertasse	pro Stück	0.80 €
Kaffeehaferl mit Untertasse	pro Stück	0.80 €
Espressotasse mit Untertasse	pro Stück	0.80 €
Suppentasse mit Untertasse	pro Stück	0.80 €

BESTECK

Tafellöffel	pro Stück	0.25 €
Tafelmesser	pro Stück	0.25 €
Tafelgabel	pro Stück	0.25 €
Kuchengabel	pro Stück	0.25 €
Kaffeelöffel	pro Stück	0.25 €
Espressolöffel	pro Stück	0.25 €

TRINKGLÄSER

Sekt	pro Glas	0.30 €
Wein universal	pro Glas	0.30 €
Soft universal	pro Glas	0.30 €
Weißwein	pro Glas	0.30 €
Rotwein	pro Glas	0.30 €
Pils	pro Glas	0.30 €
Caipirinha	pro Glas	0.30 €

MIETSERVICE

TISCHWÄSCHE

Tischdecke weiß (130 cm x 130 cm)	pro Stück	4.50 €
Tischdecke weiß (130 cm x 170 cm)	pro Stück	6.00 €
Tischdecke weiß (130 cm x 220 cm)	pro Stück	6.50 €
Tischdecke weiß (130 cm x 280 cm)	pro Stück	8.00 €
Tischdecke weiß (Ø 280 cm)	pro Stück	18.00 €

BUFFET

Buffettisch (200 cm x 60 cm)	pro Stück	12.00 €
Buffetverkleidung (220 cm lang inkl. Fließtuchrolle weiß)	pro Stück	11.00 €
Buffettisch mit Verkleidung	pro Stück	20.00 €

MÖBEL UND ZUBEHÖR

Biertischgarnitur (220 cm x 50 cm)	pro Garnitur	18.00 €
Polsterset für Biertischgarnitur (grau)	pro Set	10.00 €
Stehtisch rund (Ø 80 cm)	pro Tisch	15.00 €
Husse für Stehtisch (weiß)	pro Stück	12.00 €
Bankettstuhl gepolstert (schwarz)	pro Stuhl	6.00 €
Husse für Bankettstuhl (weiß)	pro Stück	7.00 €
Tisch rund (Ø 158 cm 8 Personen)	pro Tisch	24.00 €

BESONDERES

Filter Kaffeemaschine mit zwei Glaskannen	pro Stück	42.00 €
Kaffeefilter passend	pro Stück	0.15 €
Thermoskanne (~ 8 Tassen)	pro Stück	6.00 €
Duniserviette in allen Farben (40 cm x 40 cm)	pro Stück	0.60 €
Stoffserviette weiß	pro Stück	2.20 €

Geschirr und Gläser sind nach Verpackungseinheiten bestellbar.
Wir beraten Sie gerne bei der Bedarfskalkulation.
Bei Getränkeabnahme sind die entsprechenden Gläser im Preis inklusive.
Die Preise verstehen sich inklusive Endreinigung.

Geschirr und Gläser sind nach Verpackungseinheiten bestellbar.
Wir beraten Sie gerne bei der Bedarfskalkulation.
Bei Getränkeabnahme sind die entsprechenden Gläser im Preis inklusive.
Die Preise verstehen sich inklusive Endreinigung.



ZEHRER Gastronomie GmbH
Berger Halde 35
88048 Friedrichshafen

www.zehrer-gastronomie.de

07541 - 603 393 0

info@zehrer-gastronomie.de