

CATERING & BUFFET





BIS INS DETAIL

Grünwedels Event Team

Unser Familienbetrieb wird von uns seit 2007 geführt. Das spricht für unsere Erfahrung im herzlichen Umgang mit unseren Gästen. Unterstützt werden wir dabei von einer hohen Zahl langjähriger und erfahrener Mitarbeiter. Durch kontinuierliche Verbesserung und Anpassung an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste bemühen wir uns, Ihr 1. Ansprechpartner in Sachen Catering, Eventplanung und Gastronomie vor Ort zu sein. Diesen Anspruch stellen wir uns selbst. Wir kümmern uns dass Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu einem ganz besonderen Glanzpunkt wird. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere regionale Frischeküche und unseren Service auf hohem Niveau.



DAS UNTERNEHMEN

Transparent und nachvollziehbar - Eigentum und Geschäftsführung aus einer Hand. Offen und kritikfähig, mit Respekt gegenüber unseren Mitarbeitern mit deren Wissen, Erfahrung und Können. Professionell, familiär und herzlich.

Als mittelständischer Familienbetrieb sind wir erfolgsabhängig. Wirtschaftliches Denken unter der Voraussetzung eine qualitativ hochwertige Service- und Dienstleistung zu erbringen ist unser Ziel. Von unseren Lieferanten erwarten wir Top-Qualität, ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis, Zuverlässigkeit und eine schlanke, unbürokratische Verwaltung. Wir sind stolz auf unsere hohe Zahl an langjährigen und zufriedenen Stammkunden. Unsere familiäre Atmosphäre, eine kurze Reaktionszeit bei Wünschen oder Anliegen unserer Gäste, gepaart mit einer größtmöglichen Flexibilität und einem reichen Erfahrungsschatz stehen für diesen Erfolg.

Der Schutz unserer Umwelt wie auch der verantwortungsbewusste Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen liegt uns sehr am Herzen. Wo immer es uns möglich erscheint, versuchen wir unnötigen Verbrauch einzudämmen. Mülltrennung und aktiver Umweltschutz ist für uns selbstverständlich. Für den Erhalt und den Schutz unserer Erde in Gegenwart und Zukunft.

Ein hoher Qualitätsstandard und dessen Sicherung sind mit Voraussetzung unseres langjährigen erfolgreichen Arbeitens. Wir beziehen unsere hochwertigen und ausgesuchten Produkte gerne von regionalen Anbietern. Auch ansässige Landwirte beliefern uns mit ihren frischen Produkten. Für uns und unsere Gäste - Spitzenqualität zu einem anständigen Preis. Ob Geburtstag, Hochzeit, Silberhochzeit, Jungesellinnenabschied, Weihnachtsfeier, Jubiläum der Firma oder des Vereins.

Für den schönen Abend mit Freunden oder der Familie.

Veranstaltungen in gehobenem Ambiente, mit herzlichem Service und vorzüglicher Küche.





Bei Ihnen steht eine Feier oder Firmenveranstaltung an und Sie sind noch auf der Suche nach dem passenden Raum, der Ihre Veranstaltung einzigartig werden lässt?

Wir kümmern uns darum, dass Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu einem ganz besonderen Glanzpunkt wird. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere regionale Frischeküche und unseren Service auf hohem Niveau.

Es gibt immer was zu feiern. Ob bei Küchenpartys, Kochkursen, oder musikalischen Events.

Die besten Partys finden in der Küche statt. Küchenpartys sind eine gelungene Kombination aus Koch und Grillshow, Genuss und Partystimmung. Ob als Familientreffen, Weihnachtsfeier oder Rahmenprogramm einer Veranstaltung. Sie bedienen sich an verschiedenen Kochstationen unserer Küche. Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Küchenparty nach Ihrem gewünschten Themenbereich zusammen.

Kochen ist Intuition und Kreativität, aber auch Können und Leidenschaft. In unseren Kochkursen möchten unsere Köche Ihnen Spaß am Kochen vermitteln. Sie erhalten wertvolle Tipps und Anregungen, einfache und raffinierte Rezepte. Etappenweise werden Sie ein aromatisches Menü zubereiten mit Familie oder Kollegen am Herd stehen und Spaß haben. Gerne stellen wir Ihnen einen individuellen Kochkurs nach Ihrem Themenbereich zusammen.



EQUIPMENT



Jede Veranstaltung ist einzigartig. Wir verleihen dieser den richtigen Glanz

„Ihr erfahrener Gastgeber vor Ort“ - Unsere jahrelange Erfahrung im organisieren und veranstalten von Banketten und Festlichkeiten ist Ihr unschätzbare Vorteil. Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Wir sind Ihr professioneller Partner zu allem was Ihre Veranstaltung benötigt.

Die passenden Profis in unserem langjährigen Pool.

- Lokations
- Dekoration/Floristen
- Printmedien
- Fahrzeuge
- Dj's
- Künstler
- Conditoren
- Fotografen
- Equipmentverleih
- Zeltbau/ Messebau
- Licht/Tontechnik
- Taxi
- Goldschmied

"Der Mensch lebt nicht von Brot allein... nach einer Weile braucht er auch einen Drink!"

Gemeinsam auf Ihr Wohl anstoßen.

Wir bieten aus unserer umfangreichen Getränkekarte feinstes aus der Region und über die Grenzen hinaus.

Ausgewählte Aperitif oder Sekte zum Empfang, alkoholische oder auch alkoholfreie Cocktails. Frisch gezapftes Bier sowie ein großes Sortiment an Säften und Softgetränken in edlem Kristallglas.

Beste BIO Kaffeespezialitäten und erlesene BIO Teesorten runden das Sortiment zu Ihrer Veranstaltung ab.



VERANSTALTUNGS CHECKLISTE

- Datum
- Ort
- Uhrzeit
- Personenzahl
- Lokation / Caterer
- Gästeliste
- Musik / DJ / Sänger
- Fotograf
- Save the Date / Einladungen
- Menü / Tischkarten / Raumplan
- Dekoration / Florist
- Menü / Buffet / Frontcooking
- Empfang
- Getränke
- Kuchen / Torte
- Darbietungen / Reden
- Unterkunft / Hotel
- Transfer / Taxi
- Tischordnung
- Technik
- Gastgeschenke
- Programmablauf
- Mitternachtsimbiss
- Finale Abstimmung

NOTIZEN



APERITIF

HÄPPCHEN ZUR BEGRÜSSUNG

Blätterteig Trilogie I

Blätterteigtaschen mit Frischkäse, mediterranem Gemüse & Spinat

Blätterteig Trilogie II

Käsestangen mit Paprika und Kreuzkümmel

Croissant mit Räucherlachscreme

Häppchen Variation I

Kräuterquark mit Gemüsesticks

Luftgetrocknete Pfälzer Bratwurst

Lauch Quiche mit Speck

Häppchen Variation II

Handkäsemousse auf Pumpernickel und Radieschen

Roastbeef mit Sauce Tatar

Gebackene Blutwurst mit Rahmkraut

Tatar von der Bachforelle mit Gurke

Cônes

feine gewürzte Knusperwaffeln gefüllt mit
Gänsleber, Hummer, Krabben, Lachs, Roastbeef, Avocado, Fischkäse,
Ziegenkäse

APERITIF

FINGERFOOD

ZUM EMPFANG

Fingerfood versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen das zum Stehempfang gereicht wird.

Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben.

- Gerauchtes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Schnittlauchschand, grünem Meerrettich und Forellenkaviar
- Lachstatar auf geröstetem Crostini mit Koriandermajor und Gurke
- Crostini mit Oliventapenade, Parmesan und Tomatenkompott
- Grissini mit Rosmarin gebacken und Parmaschinken
- Bruschetta mit Tomaten, Kapern und Anchovis
- Olivenfocaccia und Pecorino
- „Vitello Tonnato“ Kalbsrücken mit Thunfischcreme auf Ciabatta
- Rosmarin-Parmesan cracker mit Serranoschinken und Melone
- Spieß von Melone und Parmaschinken
- Feige und Blauschimmelkäse „Fourme d’Ambert“
- „Surf and Turf“ Rinderfilet und Riesengarnele in Estragontempura gebacken
- Hähnchen-Saté mit Soja und Erdnussdip
- Gebackenes kleine Kalbsfrikadelle mit scharfem Senf
- Garnele im Knusperteig mit Avocadocrème
- Vegetarische Frühlingsrolle mit Chilidip
- Kartoffel-Blutwurst-Krokette auf Apfel-Sellerie-Salat
- Minipizza mit Ruccola und scharfer Salami
- Seegrassalat mit mariniertem Thunfisch
- Zitronengras-Samtsüppchen mit Garnelentempura
- Gazpacho mit Oliventramezzini und Kapern
- „Tomate Mozzarella“ - Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto
- Ziegenfrischkäse auf Bohnensalat mit Chorizo und Oliven
- Pulpocevice mit roten Zwiebeln, Staudensellerie und Limonenöl
- Rindertatar mit Wachtelei und Osietra Kaviar
- Minimaultasche mit Zwiebelschmelze und schwäbischem Kartoffelsalat
- Gebeizter Lachswürfel auf Ingwergurken und Wasabicrème
- Hausgerauchte Gewürzetenbrust mit Sesam-Soja-Lack und Ananaschutney
- Rilette vom Räucheraal mit Mascarpone und Tomatenrelish

bei einigen Produkten ist eine Mindestabnahme erforderlich.

JAHRESZEITEN

*Um Ihnen und Ihren Gästen immer eine regionale Frischküche zu bieten,
haben wir folgenden Jahreszeitenkalender für Sie zusammengestellt*

Januar / Februar

Fasan - Barbe - Steinbutt - Karpfen - Jakobsmuschel - Hummer
Rosenkohl - Rote Bete - Grünkohl - Pastinake - Topinambur Schwarzwurzel -
Petersilienwurzel - Hülsenfrüchte - Feldsalat - Chicorée
Radicchio - Trüffel - Shitake Pilze - Exotische Früchte - Apfel - Mandarine

März / April

Lamm - Zicklein - Perlhuhn - Küken - Seeforelle - Spinat - Artischocke
Karotte - Portulak - Kohlrabi - Bohnen - Morcheln - Bachkresse - Rhabarber

Mai / Juni

Reh - Scholle - Krustentiere - Spargel - Mangold - Erbsen - Bohnen -
Blumenkohl - Rettich - Wirsing - Artischocke - Morchel - Sauerampfer -
Bärlauch - Erdbeere - Beeren - Aprikose - Waldmeister - Holunderblüte

Juli / August

Frischling - Taube - Hering - Erbsen - Tomate - Paprika - Fenchel - Sellerie
- Zucchini - Kirsche - Mirabelle - Nektarine - Beeren - Melone - Feige -
Holunderbeere - Pfirsich - Zwetschge - Steinpilz - Pfifferling

September / Oktober

Wild - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrübe - Schwarzwurzel - Kürbis - Mais -
Paprika - Aubergine - Pastinake - Marone - Feldsalat - Steinpilz - Trüffel -
Quitte - Birne - Apfel - Traube - Granatapfel - Nüsse

November / Dezember

Wild - Gans - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrübe - Schwarzwurzel -
Topinambur - Lauch - Sellerie - Pastinake - Marone - Feldsalat - Trüffel -
Orange - Mandarine - kandierte Früchte - Lebkuchen

MENÜS

RUSTIKALES MENÜ

Menü Rusikal I

RINDERKRAFTBRÜHE "Festliche Art"
mit Markklößchen und Eierstich

* * *

Frische MARKTSALATE
mit unseren hausgemachten Dressings

* * *

am Stück gebratenes SCHWEINEFILET
frische Rahmpilze
Geschmorter WILDBRATEN (je nach Saison)
Rotweinjus - Wildpreiselbeeren
Knöpfele - pommes dauphines - Semmelknödel
Gemüse der Saison

* * *

Warmes Schoko-Törtchen - Mango Ragout - Pistazieneis

MENÜS

PFÄLZISCHE MENÜS

Menü Pfalz I

Lauchsüppchen mit Blutwurstravioli

* * *

Pfälzer Dreierlei
mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf

* * *

Apfelstreußel mit Weincreme und Maroneneis

Menü Pfalz II

Tatar von der Bachforelle mit Gurke & Radieschen
an Salat und Limettenschmand

* * *

Ochsenwange
in kräftiger Kräuterjus mit Saisongemüse und Selleriepüree

* * *

Birnen Strudel mit Ingwernage und Mandeleis

Menü Pfalz III (Vegetarisch)

Carpaccio von der Roten Beete mit Kräuterrahm

* * *

Strudel von Ziegenkäse und Spitzkohl
auf Tomatensugo

* * *

Karamellisierte Pfannküchlein mit Apfelkompott und Rahmeis

MENÜS

PFÄLZISCHE MENÜS

Menü Pfalz IV

Hausterrine mit gebratenen Waldpilzen und Apfel - Nussalat

* * *

Schaumsüppchen von Möhren und Garnelenravioli

* * *

Medaillons vom Ochsensfilet mit glasiertem Sellerie

* * *

Warmes Topfenküchlein mit marinierten Beeren

Menü Pfalz V

Strudel vom Ziegenkäse mit Kürbis Ingwer Chutney

* * *

Essenz vom Weideochsen mit Markklößchen

* * *

Geschmorte Kalbstafelspitz
mit Spitzkohl und Kräutertörtchen

* * *

Schokoladenschnitte mit Kirschragout
und Joghurteis

BÜFFETS

PFÄLZISCHES BÜFFET

Die ausgesuchten Gaumenfreuden sind für das Gelingen Ihrer Veranstaltung von großer Bedeutung. Unser Küchenteam kombiniert reiche Erfahrung bei Veranstaltungen mit Finesse und Kreativität zu kulinarischen Leckereien. Bitte verstehen Sie alle Menüs als Vorschläge. Auf Wunsch kombinieren wir diese miteinander, fügen Ihr Lieblingsessen hinzu oder berücksichtigen einen aktuellen Trend - Ganz nach Ihrem Geschmack.

- ab 30 Personen -

Carpaccio vom Saumagen mit Schalotten - Kräutervinaigrette

Eingelegter Handkäse mit Kümmel und Schalotten

Tatar von der Forelle mit Gurke

Weißer Käse mit Schnittlauch

Kleine Frikadellen auf Kartoffelsalat und scharfem Senf

Törtchen von Lauch und Speck

Rinderbouillon mit Markklößchen

Marktsalate und Rohkostsalat mit Hausdressing

Pfälzer 3erlei mit Rahmwirsing

Zanderfilet auf Lauchgemüse

Blutwurststrudel mit Rahmkraut

Gebratene Maultaschen mit Zwiebel - Kräuterschmelz

Gekochte Rinderbrust mit Bouillongemüse

Geschmorte Schweinebäckchen mit Karottengemüse

Marillenknödel mit Rieslingsabayone

Cheesecake mit Beerenragout

Törtchen von Mandel und Birne

Mousse von der Schokolade

BÜFFETS

MEDITERRANES BÜFFET

- ab 30 Personen -

Carpaccio vom Coppa di Parma mit gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato

Quiche von getrockneter Tomate und Oliven

Italienischer Landschinken auf Melone

Pulpochevice

Tomate und Büffel Mozzarella

gebratenes & mariniertes Gemüse

Marktsalate und Rohkostsalat mit Hausdressing

Gefülltes Maispoulardenbrüstchen auf Kräutergraupen

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelnocken

Filet von der Dorade auf Gemüseragout

Kalbsrücken unter Tomaten - Olivenkruste und Orecchiette

Gefüllte Artischocken mit Peccorino & Gemüse

Tiramisu

Limetten Frischkäse Sable

Panna Cotta

Mousse von Stracciatella

Törtchen aus Ricotta mit Beeren

Geeister Espresso

Die aufgeführten Vorschläge sind als Empfehlungen zu verstehen und nur eine Auswahl aus unserem vielfältigen gastronomischen Angebot. Für Ihre Festlichkeit stellen wir Ihnen gerne nach Ihren persönlichen Wünschen und unter Berücksichtigung des saisonalen Angebotes eine individuelle Menüfolge zusammen.

MENÜS

SAISONALE MENÜS

Menü Frühling I

Duo vom Matjes mit Meerrettich und Apfel

* * *

Schaumsüppchen von Bärlauch

* * *

Perlhuhnbrust auf Tomatenrisotto und Oliven - Kräutersoße

* * *

Mandel - Rahmtörtchen mit Erdbeeren

Menü Frühling II

Tatar vom Thunfisch mit grünem Spargel

* * *

Essenz von der Tomate mit Ochschwanzravioli

* * *

Lammkaree auf geschmorter Artischocke

* * *

Variation von der Erdbeere

MENÜS

SAISONALE MENÜS

Menü Sommer I

Sommerlicher Salat von gehobeltem Gemüse & Peccorino

* * *

Erbsensüppchen mit krossem Speck

* * *

Kalbsrücken mit Pfifferlingen und Kartoffelstrudel

* * *

Zweierlei Schokolade mit Kirschen

Menü Sommer II

Gebratene Jakobsmuschel auf mariniertem Fenchel

* * *

Sorbet von der Tomate

* * *

Tranche vom Zander

auf Paprikarisotto

* * *

Törtchen von Passionsfrucht mit Mangokompott

MENÜS

SAISONALE MENÜS

Menü Herbst I

Carpaccio von der Roten Beete mit Kräuterschmand

* * *

Wildconsommé mit Wachtelpraline & Sellerie

* * *

Steinbutt auf Zweierlei Kürbis und Curryschaum

* * *

Zwetschgenstrudel mit Eierlikörrahmeis

Menü Herbst II

Terrine von Wild und Stopfleber mit Kürbis & Brioche

* * *

Geschäumte Marone

* * *

Filet vom Milchkalb mit Steinpilzen
auf Pastinakenmousseline

* * *

Bestes von der Quitte

MENÜS

SAISONALE MENÜS

Menü Winter I

Ackersalat mit Kartoffelkrusteln

* * *

Gänsesuppe mit Kürbisravioli

* * *

Brust & Keule von der Gans
mit Rotkohl, Marone und Kartoffelknödel

* * *

Apfel - Rosinenstrudel mit Vanillerahmeis

Menü Winter II

Carpaccio von Heilbutt & Lachs
mit leichter Kräutermarinade

* * *

Krustentierbisque

* * *

Tagliatelle mit Trüffel und Parmesanschaum

* * *

Sorbet von gewürzter Birne

* * *

Wildentenbrust auf Schwarzwurzel
und Haselnußsoufflé

* * *

Anissablé und kandierte Frucht
mit Yuzurahmeis

FOOD TRUCK

ZÜNFTIGES

Großmutter's "Grumbeersupp"
mit Speck, Wiener & Gartengemüse

Gulaschsuppe "Ungarische Art"
deftig, mit viel Fleisch, Paprika und Kartoffelstücken
dazu Baguette

Currywurst "Deluxe"
mit eigenem Curry und Baguette oder Chips

Burger "XXL"
Knackiges Baguette belegt mit Roastbeef oder Pfälzer Saumagen
mit frischem Salat, Pfannenzwiebeln, Gurken, Tomate und BBQ Sauce

Käsewürfel & getrocknete Bratwurst
mit Pfälzer Bauernbrot

Käse "Standard"
Auswahl erlesener Rohmilchkäse
mit Chutneys, Nüssen, Früchten und Brotkorb

Käse "Exklusiv"
Auswahl erlesener Rohmilchkäse vom Affineur
mit Chutneys, Nüssen, Früchten, Brotkorb

GRILLEN

VOM GASGRILL

BBQ Buffet I:

SALATE:

Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Blattsalat, Hausdressing,

VOM GRILL:

Lachsteak, Bratwürste, Rinderflanke, Schafskäse

SAUCEN, DIPS & DAZU:

BBQ Dip, Ketchup, Kräuterdip,
Baguette & Brot, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

BBQ Buffet II:

AUF DEN TELLER SERVIERT

Rinderfilet mit Garnelen, Hähnchenragout in Ananas, gegrillter Kürbis,
Auberginensugo, Ofenkartoffel, Rosmarinjus, gegrillter Brokkoli

BBQ Buffet III:

VORSPEISEN:

Salat von Orecciette, Tomate und Büffet Mozzarella, Karotten - Ingwersalat,
Gurkensalat, Krautsalat, CousCous Salat, Blattsalate, Hausdressing

VOM GRILL:

Hähnchen Saté Spiess mit Erdnussdip, Tomahawk Steak, Iberico Koteletts,
Seeteufel

SAUCEN, DIPS & DAZU:

Avocadodip, Kräuterdip,
Baguette & Brot, Gegrillte Süßkartoffeln, Gegrillter Brokkoli

GRILLEN

HOLZKOHLE

BBQ Buffet IV:

VORSPEISEN

Salat von Orecciette, Tomate und Büffet Mozzarella, Karotten - Ingwersalat, Gurkensalat, Krautsalat, Blattsalate, Hausdressing,

VOM GRILL:

Hähnchen Saté Spiess, Rindersteaks, Fischspieße, Gemüsespieße, Gegrillte Süßkartoffeln, Gegrillter Brokkoli

SAUCEN, DIPS & DAZU

Avocadodip, Kräuterdip

Baguette & Brot

BBQ Buffet V

VORSPEISEN

Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella, Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano, Vitello Tonnato vom Schweinerücken (rosa gebratener Schweinerücken mit einer Thunfischsauce und Kapern), Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Rucolapesto, Brotsalat, Kartoffelsalat mit Speck, Frisches Baguette

FRISCH VOM GRILL

Kleine Bratwurst nach Thüringer Art, Hähnchenbrust mit Limetten-Chili und Sesam mariniert, Kleine Rinderhüftsteaks mit Orangenpfeffer, Garnelenspieße mit Zitronengras und Ingwer mariniert

SAUCEN UND DIPS:

Pommery-Senf dip • BBQ-Sauce • Kräuterquark

AUS DEM CHAFING DISH

Gebackener Schafskäse mit roten Zwiebeln, Paprika, Oliven und Pepperoni Rosmarinkartoffeln

GRILLEN

HOLZKOHLE

BBQ Buffet VI:

VORSPEISEN

Frischer Krautsalat mit Paprikastreifen, Knackiger Karottensalat mit Orangenvinaigrette, Frischer Gurkensalat mit Crème fraîche und Kräutern verfeinert, Kartoffelsalat, Blattsalat mit Balsamico-Dressing, Frisches Baguette

VOM GRILL

Grobe Pfälzer Bratwurst, Zartes Schweinenackensteak in Paprikamarinade
Saftiges Steak von der Putenbrust in Currymarinade, Rosmarinkartoffeln

SAUCEN UND DIPS:

Pommery-Senfdip, BBQ-Sauce, Ketchup, Senf

BBQ Buffet VII

VORSPEISEN

Salat von Kirschtomaten und Mini-Mozzarella, Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Grana Padano, Vitello Tonnato vom Schweinerücken (rosa gebratener Schweinerücken mit einer Thunfischsauce und Kapern), Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Rucolapesto, Brotsalat, Kartoffelsalat mit Speck, Frisches Baguette

FRISCH VOM GRILL

Kleine Bratwurst nach Thüringer Art, Hähnchenbrust mit Limetten-Chili und Sesam mariniert, Kleine Rinderhüftsteaks mit Orangepfeffer, Garnelenspieße mit Zitronengras und Ingwer mariniert

SAUCEN UND DIPS:

Pommery-Senfdip • BBQ-Sauce • Kräuterquark

AUS DEM CHAFING DISH

Gebackener Schafskäse mit roten Zwiebeln, Paprika, Oliven und Pepperoni
Rosmarinkartoffeln

GRILLEN

HOLZKOHLE

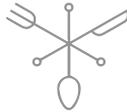
Zusätzliches für unsere Grillbuffets

- Rinderhochrippe am Knochen
- Rosa gegarte Rinderhüfte mit Rosmarin und grobem Pfeffer
 - Saftige Spare-Ribs in BBQ-Marinade
- Kleines Steak vom Roastbeef in einer Thymian-Marinade
 - Würziges Pulled Pork
 - Schweinefilet-Gemüsespieß
 - Putenspieß Thai
- Putenspieß Yakitori mit würziger Sesammarinade
 - Rinderhüftspieß Red and Hot
- Schweine-Feuerspieß mit Peperoni
 - Schweinebauchspieß
 - Salsiccia mit Fenchel
 - Halloumikäse mit Oregano
- Steinchampignons mit getrockneten Tomaten am Spieß
 - Gemüsespieß mit Kräuterolivenöl
 - Ofenkartoffeln
 - Maiskolben
 - Gebackene Süßkartoffeln
- Entrecôte mit Rosmarin mariniert
- Lammkeule mit Rosmarin mariniert

Preis nach Angebot

NOTIZEN



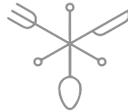


Allgemeine Geschäftsbedingungen

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Überlassung von Veranstaltungsräumen der Grünwedels Restaurant & Catering Betriebe (Nachfolgend, Betreiber genannt) zur Durchführung von Veranstaltungen, Seminaren, Tagungen, Feste etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen unseres Hauses. Die Stornierung des Vertrages muss in Schriftform erfolgen, ebenso die Kenntnisnahme des Betreibers.

Personenzahl

Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierfür natürlich vollstes Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z.B. Menüpreis) angemessen zu erhöhen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens zwei Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend. Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.



Hausordnung

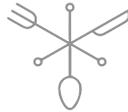
Der Veranstalter trägt dafür Sorge, dass sich seine Gäste so Verhalten, dass kein anderer geschädigt oder gefährdet wird. Kommt es zu Personen oder Sachschäden, so ist dies dem Betreiber unverzüglich mitzuteilen. Eine Haftpflichtversicherung sollte vorliegen.

Nachtruhe: Ab 22 Uhr ist die Lautstärke so zu reduzieren, dass Nachbarn nicht belästigt werden und gegebenenfalls Türen und Fenster zu schließen. Den Anweisungen des Veranstaltungsleiters ist Folge zu leisten.

Verbotene Verhaltensweisen: Es ist nicht gestattet, Feuer in jeglicher Form zu zünden, Feuerwerkskörper sowie sämtliche Pyrotechnische Gegenstände anzubrennen. Wunderkerzen bedürfen aufgrund der Teppiche Rücksprache mit dem Veranstaltungsleiter. Wände oder Sonstige Einrichtung zu bemalen, zu beschädigen oder zu verunreinigen. Für Schäden haftet grundsätzlich der Verursacher. Ist der Verursacher nicht feststellbar, geht die Haftung an den Veranstalter über. Bei Verunreinigungen, die über das übliche Maß entstehen (Bsp. Wachs auf dem Boden, Konfetti verstreut...) behält sich der Betreiber vor, die Mehrarbeit für die Reinigung und/oder Fremdleistung, die zur Beseitigung der Verunreinigung erforderlich sind in vollem Umfang dem Veranstalter in Rechnung zu stellen. Der Betreiber haftet nicht für das Eigentum der Gäste wie z. B. Garderobe, Wertsachen oder sonstige Gegenstände. Das Betreten des Geländes des Betreibers erfolgt auf eigene Gefahr.

Für Personen und Sachschäden, die durch Dritte verursacht wurden, haftet der Betreiber nicht.

AGB'S



Servicezeiten

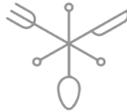
In unseren Preisen sind die folgenden Basis-Service und Basis-Küchen-Zeiten enthalten. Bitte berücksichtigen Sie, dass wir Ihnen ab 00:00 Uhr nachts für den Service stundenweise Mitarbeiterkosten berechnen. Der Nachtzuschlag pro Servicekraft beträgt 55 € pro angefangene Stunde. Die Anzahl der Servicemitarbeiter (mindestens zwei) richtet sich nach den noch anwesenden Gästen.

Servicepersonal zur Miete: 45 € p. Stunde.

Zuzüglich An/Abfahrtszuschale

Sonstige Kosten (Raumkosten, Licht, Energie, etc.)

Als Gastronomiebetrieb sind wir auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz angewiesen. Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personenzahl und der Art der Veranstaltung.



Bedingungen zu einer Veranstaltung:

Mit Ihrer Bestätigung ist die Veranstaltung verbindlich gebucht.

Wir bitten um eine Anzahlung von 20 % bis 4 Wochen vor Veranstaltung auf unser Konto zu überweisen. Sollten wir ohne Rücksprache mit unserer Geschäftsführung keinen Zahlungseingang verbuchen, wird die Veranstaltung automatisch storniert, und der Kunde trägt den von Ihm entstandenen Schadensersatz.

Eine Stornierung der Buchung oder Dienstleistung muss in jedem Fall schriftlich erfolgen.

Hierfür gelten folgende Bedingungen

- Bis vier Wochen vor Veranstaltung	20 % des Gesamtpreises
- Bis zwei Wochen vor Veranstaltung	40 % des Gesamtpreises
- Bis eine Woche vor Veranstaltung	60 % des Gesamtpreises
- Ab 3 Tage vor Veranstaltung	80 % des Gesamtpreises
- Am Tag der Veranstaltung	100 % des Gesamtpreises

Ansprechpartner & Kontakt

Hr. Dominik Grünwedel
info@gruenwedels.de
06321/9547351
Marktstrasse 8
67487 Maikammer
www.gruenwedels.de

A close-up photograph of a dark tray filled with various appetizers. On the left, several skewers feature shrimp and pineapple. In the center, there are golden-brown fried bread bites topped with shredded cheese and fresh herbs. On the right, there are small pastries or bread rolls topped with whipped cream. In the bottom right corner, there are pieces of salmon garnished with fresh dill. The lighting is bright, highlighting the textures and colors of the food.

Wir freuen uns Sie
schon bald kulinarisch
begleiten zu dürfen.