VOGEL Gastroservice

Das Bayerische Buffet

Kalte Gerichte

Radi mit Brezeln

Obazter mit Zwiebeln

Warme Gerichte

Weißwurst mit süßem Senf[3,8]

Heißer Leberkäse mit süßem Senf[3,8]

Grillhaxe mit Sauerkraut

Salate

Kartoffel-[1,2], Kraut-, Rettich- und Gurkensalat

Brotkorb

Dessert

Kaiserschmarrn mit Kompott

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Das Badische Buffet

Suppe

Badische Festtagssuppe mit Grünkern und Markklößchen

Warme Gerichte

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein

Züricher Rahmgeschnetzeltes von der Pute

Zarte Schweinelende mit Champignonrahmsauce[4]

Kartoffelgratin, Hausgemachte Spätzle

Gemüseplatte der Saison

Salate

Krautsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Karottensalat, Gurkensalat, verschiedene Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing

Dessert

Dunkles Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (inkl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL Gastroservice

Das deftige Landbuffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs mit Zwiebeln, gekochten Eiern
und Sahnemeerrettich[3,5]

Fleischplatte

Hackfleischbällchen, Hausmacher Wurst mit Mixed Pickles
und Hähnchenschlegel

Warme Gerichte

Heißer Fleischkäse mit Senf[8]
Spießbraten vom Schwein
Nürnberger Bratwürstchen auf Sauerkraut

Salate

Kartoffel-[1,2], Nudel-, Bohnen- und Krautsalat

Rustikale Käseplatte[2]

Brot und Butter

ab **26,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Das Deutsche Buffet (Ab 20 Personen)

Kalte Gerichte

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Regenbogenforellenfilet mit Sahnemeerrettich[5]

Wildlachsterine mit Dill-Creme-Fraiche

Flusskrebs mariniert in der Melone serviert

Scampis mit Schale und Gartenkräutern

Geräucherter Kieler Heilbutt mit Deutschem Kaviar

Netzmelone mit Katenschinken

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken[2]

Geräucherte Hähnchenbrust mit Wachteleiern

Warme Gerichte

Lachssteak auf Blattspinat mit Crevettensauce

Schweinelende im Blätterteig

Putenmedaillons in Käsekruste

Rahmsauce[4]

Gemüseplatte der Saison

Rosmarinkartoffeln, Spätzle und Basmatireis

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Walnüssen und Kräutern

an Balsamicodressing[5,8]

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate

Baguettes und Brötchen

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Das Schnitzel Buffet

Schnitzel

Schweineschnitzel paniert

Putenschnitzel paniert

Beilagen

Spätzle und Kroketten

Gemüseplatte

Salate

Verschiedene Blattsalate mit Dressing[5,8]

Saucen

Jägersauce[4]

Zigeunersauce[4]

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Das Elsässer Buffet

Suppe

Knoblauchcremesüppchen

Warme Gerichte

Gebratener Seeteufel in Rieslingsauce[4]

Rinderfilet auf Waldpilzen

Lammfilet im Crêpemantel

Coq au Vin (geschmortes Hähnchen in Wein)

Wilder Reis und kleine Kartoffeln

Französisches Landgemüse

Salate

Verschiedene Sorten Blattsalat mit Joghurtdressing

Käseplatte[2]

Französische Käseauswahl mit Früchten

Baguette mit Butter

Dessert

Mousse au Chocolate und Creme Brûleé

ab **44,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL Gastroservice

Das Fränkische Buffet

Vorspeisen

Würziger Schweinebraten mit Eiercreme
Kleine Fleischpflanzerl mit Gurken und Radischen
Angemachtes Schweinemett mit Zwiebeln und Petersilie
Regensburger Wurstsalat mit Essig[5] und Öl mariniert
Räucher-Schinken mit Mixed Pickles
Feiner Leberkäse mit Rettich
Geräucherter Lachs mit Kräutern dazu Meerrettich[3,5]
Geräucherte Regenbogen-Forellenfilets

Warme Gerichte

Spanferkelbraten mit Starkbiersauce[4]
Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut
Herzhafter Schweinebraten mit Rotkraut
Salzkartoffeln mit zerlassener Butter und Semmelknödeln

Salate

Eiersalat[1,2] mit Erbsen und Schinken, Kartoffelsalat[1,2], Krautsalat mit Speck, Tomatensalat mit Kräutern
Rettichsalat und verschiedene Blattsalate mit Dressing[5,8]

Käse

Obazter mit Zwiebeln

Verschiedene Sorten Brot, Brezeln und eine Auswahl gemischter Brötchen

Dessert

Bayrisch Creme mit Erdbeermark
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt

VOGEL Gastroservice

Das Griechische Buffet „Kreta“

Vorspeisen

Verschieden eingelegte Peperoni und Oliven[6]

Tomaten-, Gurken-, Krautsalat und Blattsalate

Gefüllte Weinblätter

Warme Vorspeise

Gegrillter Schafskäse und gegrillte Peperoni mit Knoblauchbrot

Warme Gerichte

Pfannen Gyros von der Pute mit Tzaziki

Suflaki Spieße vom Schwein

mit Schafskäse gefülltes Hacksteak

Schweinelende im Speckmantel

Tomaten-Gemüsereis und Rosmarinkartoffel

Fladenbrot

Dessert

Honig Joghurt und Melonencocktail

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

6) geschwärzt

VOGEL Gastroservice

Das Internationale Buffet

Suppe

Broccoli Süppchen mit Lachsstreifen

Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Walnüssen und frischen Kräutern
Cocktail Tomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum
Italienische Anti Pasti mit marinierten Champignons
Geräucherte Putenbrust mit Wachteleiern
Italienische Salami Mailänder Art
Parma Schinken mit Melone
Fladenbrot

Hauptgerichte

Penne mit Meeresfrüchte
Zarte Schweinelende an Pfeffersauce[4]
Züricher Rahmgeschnetzeltes[4]
Hähnchenbrustfilet Philadelphia mit Frischkäsesauce[4]
Kartoffelrösti, Spätzle und Herzogin Kartoffeln
Gemüseplatte der Saison

Dessert

Tiramisu[9] und Obstsalat

ab **36,90 €** /Person (inkl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker 9) koffeinhaltig

VOGEL Gastroservice

Das Italienische Buffet „Toscana“

Vorspeisen

Antipasti (eingelegte Auberginen, Peperonata,
Kräuter-Oliven[6] und Peperoni)
Meeresfrüchte Cocktail in der Melone serviert
Parma-Schinken mit Melone
Luftgetrocknete Mailänder Salami

Warme Gerichte

Hausgemachte Lasagne Napoli
Überbackener Broccoli
Putenragout mit Gnocchi
Zarter Lammkräuterbraten mit Gemüserisotto

Salat

Broccoli-, Gurken-, Champignon- und Tortellinisalat

Baguette und Ciabatabrot mit Butter

Dessert

Marinierte Birnen mit Vanillesauce und Amarenakirschcreme

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

6) geschwärzt

VOGEL Gastroservice

Das Italienische Buffet „Roma“

Antipasti

Tomaten Mozzarella mit Basilikum

Kräuter-Shrimps

Luftgetrocknete Salami mit Oliven[6] und Peperoni

Melanzane (gegrillte Auberginen mit Knoblauch)

Salat

Fleischtomatensalat, Zucchinisalat, Artischokensalat

und Blattsalat mit Italiendressing[5,8]

Caldo Piattos

Tortellini und Gorgonzolasauce[4]

Lasagne Napoli mit Hackfleischsauce[4] und Käse überbacken

Canneloni al Forno mit Fleischfüllung

Fromagio con Frutta

Käsebrett[2] mit Früchten

Pane con Burro

Brot mit Butter

Dessert

Amaretto Crème und Tiramisu[9]

ab **25,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 8) mit Süßungsmittel(n) 9) koffeinhaltig

VOGEL Gastroservice

Das Italienische Buffet „Lorenzo“ (Ab 20 Personen)

Antipasti

Marinierte Artischockenherzen mit Kapern und Sardellenfilets
Scampi mit frischen Kräutern
Eingelegter Tintenfisch mit Knoblauch und Olivenöl

Salat

Lorenzo-Salat
(versch. Sorten Blattsalat, Eier, Birnen, rote Beete
und Lorenzo Dressing[5,8], leicht scharf)

Sizilianischer Salat
(Äpfel, Tomaten, Sellerie, Artischocken)

Haupgerichte

Auberginen- Tomaten Auflauf mit Mozzarella überbacken
Gegrillte Dorade an Limettenbutter
Braciola alla calabrese (gefüllte Kalbsröllchen)
Lammragout mit Paprika
Gnocci und Rissotto

Italienische Käseplatte[2] mit Früchten

Baguette

Dessert

Panacotta mit Erdbeermark

ab **35,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Das Leimener Buffet

Warme Gerichte

Schweinebraten mit Bratensauce[4]

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art"

Hähnchenteile gegrillt

Gemüse

Spätzle und Kroketten

Salat

Verschiedene Blattsalate

mit Dressing[5,8]

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Land Buffets

Land Buffet 1

Panierte Jägerschnitzel vom Schwein

Zigeunerbraten von der Pute

Hähnchenbrustfilet mit Käsekruste an Rahmsauce[4]

Kartoffelgratin und Spätzle

Salat

Blattsalat mit Dressing[5,8]

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Land Buffet 2

Putenschnitzel „Wiener Art"

Krusten vom Schwein mit Biersauce[4]

Cordon bleu[2] von der Hähnchenbrust

Rösti und Schupfnudeln

Salat

Blattsalat mit Dressing[5,8]

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt

VOGEL®
Gastroservice

Das Klassische Buffet

Fischplatte

Hausgebeizter Lachs, Odenwälder Räucherforelle
und Sahnemeerrettich[5]

Vorspeisenplatte

Schweinebraten, geräucherte Putenbrust,
Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken[2]
Alles reichlich garniert

Warme Gerichte

Schweinelende mit Champignonsauce[4]
Putenbraten mit Rahmsauce[4]
Cordon bleu[2] vom Schweinerücken
Spätzle und kleine gebratene Kartoffeln

Salat

Gurken-, Tomaten-, Kraut-, Karotten- und Blattsalat
Brötchen und Baguette

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolate

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt

VOGEL Gastroservice

Das Mexikanische Buffet

Vorspeisen

Smoked Beef mit Alopinos und Sellerie

Geräucherte Putenbrust mit Paprikasauce[4]

Mariniertes Chili Gemüse

Marinierte Muscheln

Hauptspeisen

Spare Ribs mit BBQ Sauce[4]

Chicken Wings mit BBQ Sauce[4]

Kreolischer Schweinebraten knusprig gebraten

Chili con Carne[4]

Maiskolben mit Butter

Buritos[3] mit Hähnchenfüllung

Salat

Hühnersalat mit Peperonis, Feuerbohnensalat,

Rancho Salat (Paprika, Oliven, Zwiebel, Mais mit Tomantendressing[5,8])

Fladenbrot

Dessert

Piña Colada Creme und Melonensalat

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Das Italienische Pasta-Buffet

Hauptspeisen

Hausgemachte Lasagne Napoli mit Käse überbacken

Tortellini mit Gorgonzolasahne

Rigatoni mit Schinken in Sahnesauce[4]

Salat

Italienischer Salat

Mit Ei, Käse, Schinken[2], Tomaten, Gurke,

Oliven[6] und Peperonis

Dessert

Tiramisu[9]

ab **17,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 9) koffeinhaltig

VOGEL Gastroservice

Das rustikale Buffet

Kalte Vorspeisen

Matjes Holländische Art, hausgebeizter Lachs,
Odenwälder Forellenfilet
Hausmacher Wurst und Spargelröllchen
Alles reichlich garniert

Warme Gerichte

Prager Schinken mit Bratensauce[4]
Gegrillte Hähnchenteile
Ochenbrust mit Meerrettich[3,5]
Schupfnudeln und Kartoffeln

Salat

Schwäbischer Kartoffelsalat[1,2], Pfälzer Krautsalat,
Tomatensalat, und Rettichsalat

Handkäse mit Musik

Eingelegter Handkäse mit Zwiebel, Essig[5], Öl
und Schnittlauch

Bauernbrot

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt

VOGEL Gastroservice

Das Schlemmer Buffet

Fischplatte
Geräucherter Lachs, pochierte Lachsforelle,
marinierte Meeresfrüchte, Shrimps-Cocktail in der Melone,
Babyhummer, Kieler Sprotten, geräucherte Makrelen,
Fischterrine, Odenwälder Räucherforelle und Schillerlocken
dazu Sahne- und Preiselbeermeerrettich[3,5]

Spezialitäten Platte
Rosa gebratenes Roastbeef,
Lendenmedaillons,
Paprika-Putenbrust mit Wachteleiern,
Parmaschinken mit Melone,
Kalbsbraten mit Karambole
Brüsseler Leberpastete, Spargelröllchen und gefüllte Eier[1,2],
Italienische Salami mit Oliven[6] und Peperoni

Warme Gerichte
Schweinelende am Stück gebraten auf frischen Waldpilzen
Frisches Lachssteak an Estragonsauce[4]
Argentinische Roastbeef an Meerrettich[3,5]-Senfkruste
Gemüseplatte der Saison
Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und Schupfnudel

Salat
Geflügel-, Hirten-, Rohkost-, Tomaten-Mozzarella-Salat,
Blattsalate mit French Dressing[5,8], Lauch-Käse-Salat

Internationales Käsebrett[2] mit exotischen Früchten

Brötchen und Baguette

Dessert
Mousse au Chocolate, Tiramisu[9] und frischer Obstsalat

ab **45,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n) 9) koffeinhaltig

VOGEL Gastroservice

Das Spanische Buffet Andalusien

Tapas

Garnelen mit Knoblauch auf Avocados
Albondigas Hackbällchen mit Tomatensalsa
Chorizo
San Daniele Schinken
Ziegenkäse auf Ruccola mit Pinienkernen
verschiedene Sorten Oliven[6]
eingelegte Sardellen Boquerones

Warme Gerichte

Gegrillte Dorade mit Zitrone,
gegrillte Garnelen mit Schale und Kräuter
Maurische Hähnchenspieße an Limettenjoghurt
Iberisches Schweinefilet mit Seranoschinken und Manchego Kässe
gegrilltes Andalusisches Landgemüse
Paps Arrugadas mit Mojo-Rojo

Salat

Verschieden Blattsalate
mit Karotten, Tomaten, Gurken,
grünem Spargel, gekochtem Ei
mit Essig[5] und Öl

Dessert

Melonensalat mit Osborn
und Creme Brûlée

Fladenbrot und Baguette

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 5) geschwefelt 6) schwarze Oliven: geschwärzt

VOGEL Gastroservice

Das Spanferkel Buffet

Vorspeise

Schmalztopf und Kräuterquark

Verschiedene Sorten Baguette und Brot

Warme Gerichte

Spanferkelbraten gegrillt mit Bratensoße[4]

(Wird aufgeschnitten geliefert)

Salat

Kartoffel-[1,2], Kraut- und Rettichsalat

ab **15,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL Gastroservice

Kaltes Buffet

Das deftige Landbuffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs mit Zwiebeln, gekochten Eiern

und Sahnemeerrettich[3,5]

Fleischplatte

Hackfleischbällchen, Hausmacher Wurst mit Mixed Pickles

und Hähnchenschlegel

Salate

Kartoffel-[2], Nudel-, Bohnen- und Krautsalat

Rustikale Käseplatte[2]

Brot und Butter

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt

VOGEL Gastroservice

Kaltes Buffet

Das Deutsche Buffet

Fischplatte

Hausgebeizter Lachs, geräuchertes Regenbogenforellenfilet
mit Sahnemeerrettich[3,5]
Wildlachsterine mit Dill-creme-fraiche,
Flusskrebs mariniert in der Melone serviert,
Scampis mit Knobi und Gartenkräutern,
Geräucherter Kieler Heilbutt mit Deutschem Kaviar

Fleischplatte

Netzmelone mit Katenschinken,
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken[2],
Roastbeef und Schweinebraten,
Lachsschinken mit Cornichons,
geräucherte Hähnchenbrust mit Wachteleiern

Salate

Rohkostsalat, Kartoffelsalat[2], Eiersalat[2,3,8], Geflügelsalat[2,3,8],
Gurkensalat

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce und Schokoladencreme

Käsebrett mit Früchten
Baguettes und Brötchen

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Kaltes Buffet

Das rustikale Buffet

Kalte Vorspeisen

Matjes Holländische Art,
geräucherter Lachs,
Odenwälder Forellenfilet

Geräucherte Putenbrust,
Schweinebraten,
Hausmacher Wurst,
Spargelröllchen,
gegrillte Hähnchenteile,
Hackfleischbällchen, alles reichlich garniert

Salat

Schwäbischer Kartoffelsalat[1,2], Pfälzer Krautsalat ,
Tomatensalat, und Rettichsalat

Käsebrett[2] mit Früchten
Bauernbrot

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff

VOGEL Gastroservice

Kaltes Buffet

Das Schlemmer Buffet

Fischplatte

Geräucherter Lachs,
ganzer frischer pochierter Lachs
marinierte Meeresfrüchte, Shrimps-Cocktail in der Melone,
Babyhummer, Kieler Sprotten, geräucherte Makrelen,
Fischterrine, Odenwälder Räucherforelle und Schillerlocken
dazu Sahne- und Preiselbeermeerrettich[3,5]

Spezialitäten-Platte

Rosa gebratenes Roastbeef,
Lendenmedailions,
Paprika-Putenbrust mit Wachteleier,
Parmaschinken mit Melone,
Kalbsbraten mit Karambole,
Brüsseler Leberpastete, Spargelröllchen und gefüllte Eier[1,2],
Italienische Salami mit Oliven und Peperoni

Salat

Geflügel-, Hirten-, Rohkost-, Tomaten-Mozzarella-Salat,
Blattsalate mit French Dressing[5,8], Lauch-Käse-Salat

Internationales Käsebrett[2] mit exotischen Früchten

Brötchen und Baguette

Dessert

Schwarzwälder Kirsch Dessert und Tiramisu[9]

ab **36,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n) 9) koffeinhaltig

VOGEL Gastroservice

Braten Auswahl für Ihr Wunschbuffet

- Prager Schinken mit Soße[4] -

- Spanferkelbraten mit Altbiersoße[4] -

- Krustenbraten mit Specksoße[4] -

- Wachholderschinken mit Senf[8] -

- Rinderhüftbraten mit Pfeffersoße[4] -

- Kalbsbraten mit Pfifferlingrahmsoße[4] -

- Gefüllter Schweinebraten mit versch. Füllungen und Soße[4] -

- Zwiebel-, Paprika-, Champignons-, Hackfleisch und Gemüsefüllung -

- Gefüllte Schweinelende mit Champignonsoße[4] -

- Zigeunerbraten mit Paprikasoße[4] -

- Burgunderbraten mit Rotweinsoße[4] -

- Rheinischer Sauerbraten mit Soße[4] -

- Gyrosbraten mit Tzaziki -

- Basilikumbraten von der Pute mit Tomatensoße[4] -

- Ungarischer Spießbraten mit Feuersoße[4] -

- Lammrollbraten mit Füllung und Kräutersoße[4] -

- Putenkäsebraten (Mozzarella und Schafskäse) mit Rahmsoße[4] -

- Gefüllter Putenrollbraten (Fleischfüllung) mit Champignonsoße[4] -

- Zarter Ochsenbraten in Senfkruste[8] mit Bratensoße[4] -

- Ganze Pute, Ente oder Gans, gegrillt -

– Gefüllte Poulardenbrust mit feiner Cognac Farce[4] -

4) mit Geschmacksverstärker 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Dessertauswahl für Ihr Wunschbuffet

- Frische Heidelbeeren mit Schlagsahne und Vanillezucker -

- Tiramisu[9] mit Früchten -

- Rote Grütze mit Vanillesauce -

- Frischer Obstsalat -

- Zitrusfruchtsalat mit exotischen Früchten -

- Amaretto-Creme (Mascarpone, Amaretto und Amarenakirschen) -

- Mandelcreme (geröstete Mandeln und Vanillecreme, Mandellikör) -

- Erdbeercreme, Orangencreme, Kiwi Creme, Creme Caramel -

- Caipirinha Creme mit weißem Brasil Rum und frischen Limonen -

- Crème Brûlée mit Caramelkruste -

- Pudding mit frischen Früchten der Saison -

- Campari Creme mit Orangenfilets -

- Eingelegte Birnen mit Vanillesoße -

- Früchtequark, Früchtejoghurt -

- Joghurt Mousse mit Erdbeermark und frischen Erdbeeren -

- Melonen Cocktail mit verschiedenen Sorten Melone -

- Vanillecreme, Schokoladencreme, Kirschcreme -

- Schwarzwälder Kirschcreme mit Bisquit -

- Versch. Sorten Eis (heiße Himbeeren, Tartuffo, Eistorte usw.) -

- Erdbeeren mit Vanillesoße und gehackten Pistazien -

- Rosinen-Rum-Mascarpone-Creme -

- Mousse au Chocolate: Weiße Schokolade, Dunkle Schokolade mit Schokostückchen -

- Nougat Mousse, Espresso[9] Mousse, Maracuja Mousse, Vanille Mousse -

- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten -

9) koffeinhaltig

VOGEL
Gastroservice

Fest Menü

Markklößchen Suppe

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Salatteller der Saison mit Croutons an Joghurt Dressing

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Warme Gerichte

Schweinelende Champignonsoße[4]

Schweinebraten mit Soße[4]

Putenschnitzel

Gemüseplatte

Gratin Kartoffeln und Spätzle

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Mousse au Chocolate und Obstsalat

ab **26,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL
Gastroservice

Gourmet Menue Prinz Ludwig

Sauerampfercreme mit Lachsstreifen

Shrimpscocktail im Glas

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Roastbeef Röllchen, Parma Schinken mit Melone

Hausgebeizter Lachs

verschiedene Sorten Ciabatta

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Salat

Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing

Tomaten-Mozzarella Salat[5,8]

Rohkostsalat

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Warme Gerichte

Rinderfilet im Blätterteig mit Steinpilzsauce[4]

Rehbraten an Rotweinsauce[4]

Gratin Kartoffeln, Kartoffelknödel und Spätzle

und Gemüseplatte

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Frischer Obstsalat

Mousse au Chcolate

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Menues zum Kombinieren

Menue 1

Salatteller[5,8] der Saison mit
Schinken[2]-Käse Streifen

Putenrollbraten mit Käse gefüllt an einer Rahmsauce[4]
mit Gemüse und Spätzle

Waldfrüchtequark

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 2

Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum

Schnitzel „Wiener Art" vom Schwein mit
Karottengemüse und Butterkartoffeln

Erdbeercreme mit Vanillesauce

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Menues zum Kombinieren

Menue 3

Gemischte Sommersalate der Saison
an Joghurtdressing

Lasagne „Napoli" mit Hackfleischsauce[4]
und Käse überbacken

Mascarpone Amaretto Creme

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 4

Spargelcreme Süppchen

Seelachsfilet an Weißweinsauce[4]
mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Frischer Obstsalat

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL Gastroservice

Menues zum Kombinieren

Menue 5

Shrimpscocktail mit Früchten an Cocktailsauce[4]

Gefüllte Poulardenbrüstchen an Champignoncreme
mit Broccoli und Tagliatelle

Mousse au Chocolate

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 6

Kartoffelsuppe

Vorspeisenteller „Heidelberg" mit Spargelröllchen, gefüllte Eier[1,2],
Schwarzwälder Schinken und Walldorfsalat

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Rind mit abgeschmelzten
Spätzle und Bohnen

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL Gastroservice

Menues zum Kombinieren

Menue 7

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Fischteller mit hausgebeiztem Lachs ,
Odenwälder Räucherforelle mit Sahnemeerrettich[3,5]

Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Kalbsrücken
mit Spätzle und Zucker Möhrchen

Exotischer Zitrusfruchtsalat mit Kokosraspeln

ab **23,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 8

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Tomatencremesuppe

„Gourmet" Vorspeisen mit Roastbeefröllchen,
Geflügelsalat und geräucherte Putenbrust mit Wachteleiern

Zarte Schweinelende mit Pfifferlingrahmsauce[4],
Saisongemüse und Kartoffelgratin

Dunkles Mousse au Chocolate

ab **28,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt

VOGEL Gastroservice

Menues zum Kombinieren

Menue 9

Markklößchensuppe mit Petersilie

Tiroler Speckbraten mit Semmelknödeln
und grünem Salat[5,8]

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

ab **21,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 10

Broccolicreme Suppe

Putenschnitzel paniert an Rahmsauce[4]
mit Kartoffelgratin und gemischtem Salat[5]

Früchte-Joghurt der Saison

ab **21,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Menues zum Kombinieren

Menue 11

Badische Festtagssuppe mit Flädle und Markklößchen

Gemischter Braten vom Rind und vom Schwein,
Schnitzel „Wiener Art", Gemüse der Saison,
Spätzle und Kartoffelgratin

Blattsalate[5,8]

Schwarzwälder Cremequark mit Kirschen

ab **22,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Menue 12

Champignoncreme Süppchen mit frischen Kräutern

Frische Gartensalate[5,8] mit Kräuter Croutons

Gebackene Entenbrust an Orangensauce[4], Broccoli Gemüse
und Schupfnudeln

Melonencocktail

ab **24,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL
Gastroservice

Das Schloß-Menue

Frische Sauerampfersuppe

Fischplatte

Graved Lachs, Preiselbeer-Forelle, Muschel in der Schale mit Knoblauch, Scampi in Olivenöl und Kräutern mariniert, geräuchertes Makrelenfilet

Warme Gerichte

Schweinelende mit Schafskäse gefüllt im Speckmantel
Putenmedaillons mit Broccoli und Hollandaise überbacken
Rinderfiletstreifen Stroganoff
Gemüseplatte der Saison
Spätzle, Gratin-Kartoffeln und Rösti

Geflügelsalat, Blattsalate,
Thunfischsalat, Farmersalat - mit Dressings[5]

Frischer Obstsalat und Rote Grütze mit Vanillesauce

Baguette

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

5) geschwefelt

VOGEL
Gastroservice

Weihnachts Menue No. 1

Suppe

Champignonsuppe

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Vorspeise

Pastrami Röllchen
Mailändersalat mit Mozzarella Kugeln
Lachs geräuchert
Shrimpscocktail

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Salat

frischer Feldsalat mit Croutons

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Warme Gerichte

Argentinisches Rinderfilet an Morchelrahm
Entenbrustfilet an Orangenjus
Waldpilzragout
Kartoffelknödel und Spätzle

✦ ✦ ✦ ✦ ✦ ✦

Salat

Lebkuchen Mousse
Und rote Grütze mit Vanillesauce

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

VOGEL
Gastroservice

Weihnachts Menue No. 2

Vorspeise

Gebeizter Lachs,
Odenwälder Räucherforelle ,
Parma Schinken mit Melone
Spargelröllchen
gefüllte Eier

Salat

Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing, Vinegrettes[5,8]
und gehackten Walnüssen

Hauptgerichte

Gegrillte Schweinelende mit Kräuterseiblinge in Rahm
Gebratenen Gänskeule mit Bratapfel und Gänsejus
Lachslfilet auf Blattspinat an Rieslingsauce
Spätzle, Wilder Reis und Knödel
Broccoli an Mandelbutter
Apfel -Rotkohl

Dessert

Tiramisu[9] und Mousse au Chocolate

Baguettes

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n) 9) koffeinhaltig

VOGEL Gastroservice

Weihnachts Menue No. 3

Suppe

Kürbis-Ingwer Suppe

Anti Pasti

Gefüllte Peperonis, Oliven[6], marinierte Champignons,
gegrillter Paprika, getrocknete Tomaten,
Tomaten-Mozzarella und frischer Basilikum
Garnelen in Knoblauch

Hauptgericht

gegrillte Hähnchenbrust an Mango Chillisauce
Kalbsbraten mit Pfifferlinge
gebratenes Lachsfilet an Zitronensauce

Gemüseplatte

Kartoffelgratin, Schupfnudel und Spätzle

Dessert

Mandel- Zimt Mousse Amaretto Mascapone

ab **39,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

6) geschwärzt

VOGEL
Gastroservice

Hochzeit Buffet 1

Suppe

Spargelcreme Süppchen mit frischen Kräutern

Hauptgerichte

Forelle Müllerin mit Zitronenbutter

Zarte Schweinelende mit Steinpilzen à la Crème

„Cordon bleu" vom mageren Schweinerücken

mit Schinken[2] und Käse[2] gefüllt

Spätzle, Kroketten und Kartoffelgratin

Broccoli mit Hollandaise

Salat

Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,

Karottensalat, Gurkensalat mit Crème fraîche und

Cocktailsalat

Dessert

Tiramisu[9] und frischer Obstsalat

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 9) koffeinhaltig

VOGEL
Gastroservice

Hochzeit Buffet 2

Salat

Gurkensalat, Karottensalat
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
verschiedenen Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,
bunter Thunfischsalat
(Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Zwiebel)

Hauptgerichte

Fleisch

Hähnchen- Ananas Curry mit Gemüse
Schweinelende mit Champignonrahmsauce[4]
Putenbraten mit Grüner Pfefferrahmsauce[4]

Fisch

Lachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce[4]

Vegetarisches

Gemüseauflauf Mediteran,
Broccoli , Zucchini, Cocktailtomaten
Paprika, Gegrillte Auberginen mit Mozzarella überbacken

Beilagen

Basmatireis, Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark, frischer Obstsalat

Internationaler Käse[2] vom Brett

dazu Baguettes und Butter

ab **34,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL
Gastroservice

Hochzeit Buffet für Genießer

Vorspeisen
Graved Lachs mit Honig Dill-Senfdip[3,8], Schillerlocken geräuchert,
Atlantik Fischterine, Shrimps Coktail in der Melone serviert

Italienische Anit-Pasti
Gefüllte Champignonköpfe, gegrillte Aubergine, Peperonata,
Oliven[6] und gefüllte Peperonis, Coppa Schinken mit frischen Feigen,
Ziegenkäse auf Ruccolasalat

Baguettes und Partybrötchen

Salat
Knackige Sommersalate mit Hausdressing[5,8], Rohkostsalat,
Griechischer Bauernsalat, Karottensalat mit Pinienkernen

Hauptspeisen
Gegrillte Riesengarnelen in der Kräutermarinade
am Stück gegrilltes Argentinisches Rinderfilet an Pfefferbutter,
Kalbsrücken an Morchelrahm
Hähnchenbrustfilet in der Mandelpanade mit Chilli- Mangosauce

Beilagen
Wilder Reis, Rosmarinkartoffel und Kräuterspätzle
Gemüseplatte der Saison

Vegetarisches
Vegetarisches Gemüsecouscous

Dessert
Exotischer Fruchtsalat mit Rum und Mascarponecreme
mit Amarenakirschen

---

ab **49,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

3) mit Antioxidationsmittel 6) geschwärzt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Hochzeit Buffet Gourmet

Vorspeisen
Antipasti (Paprika, Peperoni, Zucchini, Aubergine)
Shrimp Cocktail in kleinen Gläschen, Tomaten Mozzarella mit Lavendelpesto
Röllchen vom Lachs mit Frischkäse gefüllt, Roastbeef mit Kräuter-Crème fraîche

Fisch
Eingelegte Garnelen, geräucherter Lachs, Odenwälder Räucherforelle,
geräucherten Heilbutt, Kieler Sprotten, Schillerlocken
und verschiedene Sorten Makrelen-Häppchen,
dazu Sahnemeerrettich[3,5] und deutscher Kaviar

Ciabata und Baguettes sowie Partybrötchen

Salat
Blattsalate der Saison mit Balsamico Dressing[5,8] und Joghurtdressing

Hauptspeisen
Gefüllte Poulardenbrust an Pfifferlingsauce[4]
Überbackene Jakobsmuscheln
Schweinefilet (am Stück) im Speckmantel umhüllt an Whiskysauce[4]
Lammrostbeef (am Stück) gebraten mit Thymjanjus

Beilagen
Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Vegetarisches
Crêpes mit Spinat-Schafskäsefüllung

Dessert
Trüffelmousse und Caipirinha Creme

Internationale Käseauswahl[2] mit Früchten

---

ab **49,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Hochzeit Buffet International

Salat

Gurkensalat mit Creme-Fraiche, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
verschiedene Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,
bunter Sommersalat (Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Zwiebel)

Hauptgerichte

Fleisch

Hähnchen-Paprika-Spieße mit Schafskäse überbacken
Zarte Schweinelende mit Gorgonzolarahmsauce[4]
Putenbrustfilet „Kreol" an Pfeffer-Käuterkruste mit feuriger Sauce[4]

Fisch

Doradenfilet an Knoblauchbutter

Gemüse

Mediterranes Grillgemüse

Beilagen

Basmatireis, Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert

Frischer Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce, Tiramisu

---

ab **32,20 €** /Person (zzgl. MwSt.)

4) mit Geschmacksverstärker 9) koffeinhaltig

VOGEL
Gastroservice

Hochzeit Sterne Menü

Suppe

Tomatencreme Süppchen mit Shrimps und Kräuter

Hauptgerichte

Mit Schafskäse gefüllte Schweinelende

Zartes Hähnchenbrustfilet überbacken mit Käse[2]-Kräuterkruste

Blumenkohl mit Hollandaise, Broccoli- und Karottengemüse

Kleine gebackene Kartoffeln, Basmatireis und Tagliatelle

Salat

Bunter Blattsalat mit Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln,

dazu Balsamicodressing[5,8]

Dessert

Eierlikör Creme von weißer Schokolade

und fruchtige Melonencoktail

ab **28,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

2) mit Konservierungsstoff 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

Catering für Tagungen, Seminare und Konferenzen

Warme Getränke

Kaffee	1 Liter	10.00 €
Verschiedene Sorten Tee	1 Beutel	0,50 €
Kakao heiß	1 Liter	8.00 €

Portions-Milch, Zucker und Süßstoff sind im Preis enthalten.
Kaffee in Thermoskannen zum Eindecken auf den Tischen oder zur Selbstbedienung am Buffet.

Für die Pausen

Butter Laugenbrezel oder Laugenstange	Stück	2,30 €
Laugenkäsestange Laugenspeckstange	Stück	2,50 €
Laugenstange oder Brezel nur mit Salz	Stück	1,60 €
Verschiedene belegte Bagles	Stück	2,40 €
Schinken-Käse[2] Croissants	Stück	2,40 €
Schoko- oder Buttercroissants	Stück	1,90 €
Blaubeere- oder Schokomuffin	Stück	2,20 €
Verschiedene Donuts	Stück	2,00 €
Verschiedene belegte Brötchen	Stück ab	2,50 €
Z. B. Käse-, Apfel-, Obst-, oder Streuselkuchen	Stück	2,80 €
Verschiedene Sorten Blechkuchen	Stück	2,20 €
Verschiedene Sorten Torten	Stück	2,90 €

Süßteile

Streusel, Plunder, Mohn, Pudding-Schnecke usw.	Stück	2,60 €
Verschiedene Mini Süßteile	Stück	1,20 €
Dose mit verschiedenen Keksen	1kg	15,90 €

Alle Preise zzgl. MwSt.

VOGEL Gastroservice

Catering für Tagungen, Seminare und Konferenzen

Equipment und Personal

Brauereigarnituren	pro Garnitur	12,00 €
Wir empfehlen maximal 8 Pers. an einem Tisch		
Biertischhussen	pro Garnitur	18,00 €
Kühlschränke mit Glastür	pro Kühlschrank	40,00 €
Koch	pro Stunde	45,00 €
Tisch grau Kunststoff 1.60 m x 0,70 m	pro Tisch	7,50 €
Stehtisch	pro Tisch	12,50 €
Stehtisch mit weißen Hussen	pro Tisch	15,50 €
Kühlanhänger	pro Tag	70,00 €
Große Teller und Kuchenteller	pro Teller	0,40 €
Servietten		auf Anfrage
Stoff-Servietten weiß	pro Serviette	1,50 €
Löffel, Gabel, Kaffeelöffel, Messer, Kuchengabel	pro Stück	0,40 €
Stoff-Tischdecken, weiß	ab	6,50 €
Zelt 6 m auf 3 m		100,00 €
Zelt 4 m auf 3 m		130,00 €
Zelt 5,50 m auf 6,50 m		250,00 €
Spitzzelt 5 m auf 5 m		350,00 €
Zelt-Beleuchtung		40,00 €
Kunststoffstühle	pro Stück	3,00 €
Kaffeemaschine Brühkaffee	120 Tassen	30,00 €
Kaffeevollautomat	inkl. 50 Portionen Kaffee	150,00 €
Kaffeegläser zum Kaffeevollautomat	pro Stück	0,40 €
Kaffeetassen Pott	pro Stück	0,40 €
Kaffeetassen klein mit Untertasse	pro Stück	0,70 €
Kleine Thermoskannen 1 L	pro Stück	1,50 €
Pumpkannen 3 L	pro Stück	3,00 €
Pumpkannen 5 L	pro Stück	3,00 €
Teekocher	pro Stück	25,00 €
Sektkübel	pro Stück	5,00 €
Flaschenkühler transparent	pro Stück	2,00 €
Sektgläser, Schnapsgläser, Weizengläser, Weingläser, Wassergläser	pro Stück	0,40 €
Pilsgläser, Cocktailgläser, Ramazottigläser, Whiskygläser		

Leihmöbel. Alles Abholpreise. Alle Preise zzgl. MwSt.

Anlieferung und Abholung (Straßenkante) wird nach Entfernung berechnet. Für die Lieferung in Etagenwohnungen, Häuser oder Gärten berechnen wir je nach Zeit pro Servicekraft 25.- €. Aufbau und Abbau je nach Aufwand pro Stunde für 1 Servicekraft 25.- €. Für die Reinigung von Gläsern und Tellern etc. berechnen wir pro Stunde 45.- €

VOGEL Gastroservice

Catering für Tagungen, Seminare und Konferenzen

Getränke

Bier (verschiedene Sorten)

Fass Bier Pils	50 L	190,00 €
Fass Bier Pils	30 L	120,00 €
Welde No1, Rothaus Tannenzäpfle, Warsteiner, Bit, Beck`s, Heidelberger, Flensburger, Altbier, Kölsch, usw.	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Hefe Weizen	1 Flasche à 0,5 L	2,40 €
alkoholfreies Bier	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Radler	1 Flasche à 0,5 L	2,50 €

Alkoholfrei Getränke

Mineralwasser	1 Flasche à 0,7 L	2,90 €
Coca Cola[1,3,9], Coca Cola Zero[1,3,9,12],	1 Flasche à 1,0 L	3,50 €
Coca Cola Light[1,3,9,12], Fanta[1,3], Sprite[2], Mezzo Mix[1,3,9]	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Apfelsaftschorle	1 Flasche à 0,5 L	2,00 €
Red Bull[14]	Dose 0,2 L	3,00 €

Weine

Trollinger Rotwein, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Dornfelder, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Riesling, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Portugieser Weißherbst	Flasche 1 L	19,90 €
Bordeaux, französischer Rotwein	Flasche 1 L	19,90 €
Französischer Landwein	Flasche 1 L	19,90 €
Prosecco	Flasche 0,7 L	18,00 €
Sekt - Schloß Wachenheim Grün	Flasche 0,7 L	12,90 €
Sekt - Leimener Herrenberg Riesling	Flasche 0,7 L	19,90 €
Sekt - Rotkäppchen	Flasche 0,7 L	12,90 €

Säfte (verschiedene Sorten)

Orangen- und Apfelsaft	Flasche 1 L	4,50 €
Säfte, verschiedene Sorten, Wein Müller Leimen	Flasche 0,2 L	2.20 €
Frucht Schorle	Flasche 0,5 L	2,50 €

Aperitifs und Cocktails (nur ein kleiner Auszug unsere Auswahl)

Hugo (Mineralwasser, Sekt, Holundersirup)	0,3 L	4,50 €
Helga (Mineralwasser, Sekt, Himbeersirup)	0,3 L	4,50 €
Aperol Spritz	0,3 L	4,50 €
Lillet Wildberry mit Himbeeren	0,3 L	4,50 €
Caipirinia (Khalua, Brauer Zucker, Limetten) oder mit Pfefferminze	0,3 L	4,50 €
Havana (Havana Rum und Cola[1,3,9])	0,3 L	4,50 €
Frozen Magarita (Erdbeermark und Barcadi)	0,3 L	4,50 €
Mochito (Rum, Minzblatt, Cola[1,3,9])	0,3 L	4,50 €
Sekt Red Bull[14]	0,3 L	4,50 €
Sekt mit Erdbeeren und Minze	0,3 L	4,50 €
Eiswürfel	5 Kg	15,00 €

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker 9) koffeinhaltig 12) enthält eine Phenylalaninquelle 14) mit Taurin

VOGEL Gastroservice

Fingerfood - Für Ihren Stehempfang

- Asiatische Hähnchenspießchen mit Ananas
- Garnelen im Teigmantel
- Empanadas (gefüllte Mexikanische Teigtaschen)
- Buritos (gefüllte Mexikanische Maispfannkuchen)
- Mozzarella Sticks
- Spare Ribs mit BBQ-Sauce[4]
- Calamares mit Knoblauchsauce[4]
- Lachsstückchen im Blätterteig
- Panierter Ziegenkäse im Speckmantel an Ruccola
- Gegrillte Schafkäsestückchen mit Tzatziki und Pita Brot
- Gegrillte Pepperoni in Knoblauchbutter
- Gerilltes Rohkostgemüse an Sauercreme
- Kleine Kartoffeln mit Mozzarella überbacken
- Mini Pizzen - verschiedene Sorten
- Gyrosspießchen mit Tzatziki
- Party-Frikadellen
- Mini Frühlingsröllchen mit Dip
- Chickenwings mit BBQ Sauce[4]
- Hühnchen Spieße natur mit Knoblauchsauce[4]
- Hühnerspießchen Mediterane
- Gebackene Camembert Ecken mit Preiselbeeren
- Panierte Frutti de mare mit Cocktailsauce[4]
- Panierte Zwiebelringe
- Kleine Maiskolbenstücke mit Butter
- Frittierte Chili Poppers (Peperonis mit Käse[2] gefüllt)
- Taccos (gefüllte Maisschalen mit Hackfleisch und Käse[2])
- Folienkartoffeln mit Hackfleisch und Käse[2] gefüllt
- Gebackene Blumenkohl Röschen
- Broccoli im Backteig
- Kleine Gyrostaschen im Pitabrot
- Kleine Wraps mit verschiedener Füllung
- Panierte Champignonköpfe mit Knoblauchcreme
- Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt
- Mini Schnitzel vom Schwein „Wiener Art"
- Chicken Nuggets mit Cocktailsauce[4]
- Nürnberger Würstchen
- Gerillte Feuerwürstchen
- Crêpes mit Schafkäse und Spinat
- Blätterteig Taschen
- Geräucherte Lachshäppchen
- Datteln im Speckmantel
- Pflaumen im Speckmantel
- Zucchini Röllchen mit Frischkäse gefüllt
- Fischpastete
- Mozzarella Spieße mit Cocktailtomaten
- Marinierte Schafskäse
- Rohe Schweinemettbällchen
- Gefüllte Champignonköpfe
- Apfelkarpern
- Gefüllte Peperoni
- Gegrillte Auberginenröllchen
- Gefüllte Eier[1,2]
- Mit Thunfisch gefüllte Tomaten
- Gurkenhäppchen mit Shrimps gefüllt
- Kleine Geflügelpastetchen
- Spargelröllchen mit gekochtem Schinken[2]
- Crisini Röllchen mit Parmaschinken
- Käsespieße mit Trauben
- Lachs im Crêpes mit Frischkäse
- Verschiedenen Sorten Bruschetta Brot

Preis auf Anfrage

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL Gastroservice

Seminare & Mittagstisch

Vom Hähnchen

Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch
Mit Mu Er Pilzen, Bambus, Karotten, Zwiebeln, Lauch, süßer Chili-Sauce, Koreander, Thai Curry, Ingwer und Cashew Nüssen

Indisches Hühner Curry
Mit Gemüse in Cocosmilch - Dazu Basmatireis

Marokkanische Hühner Spieße
Mit Limetten Joghurt
Dazu Basmatireis mit Granatapfelkernen

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
An Chili Papaya Sauce - Dazu Chilireis

Hähnchenbrustfilet
Mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Tomatensauce - Dazu Penne

Hähnchenbrust
In Panko Panade mit Erdnusssauce
Dazu Basmatireis

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
Mit Schafskäsecreme „Chtipiti" gefüllt
Dazu Knobijoghurt und kleine gebratene Kartoffeln mit Zitrone

Vom Schwein

Mediteranes Geschnetzeltes
Mit Cocktailtomaten, Pilzen, Zwiebeln und Mascarpone - Dazu Gnocci

Medaillons von der Lende
Mit gebratenem Seranoschinken und Manchego Käse - Dazu Rosmarinkartoffeln

Lende mit Schafskäse gefüllt
Mit Seranoschinken umwickelt - Dazu Ofen-wedges

Vom Rind

Argentinische Rinderspieße
Mit Grillpaprika - Dazu gebratene Kartoffeln

Mediterran gefüllte Rinderroulade
Dazu Penne

Fisch

Doradenröllchen
Auf Zucchini Gemüse an Kräuterkartoffeln

Garnelen gegrillt
An Chiliscaue mit Salat - Dazu Fladenbrot

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt

Belegte Brötchen / Canapés / Wraps
Tramezini, Bagles und Panini

½ belegte Brötchen oder Canapees

- Gekochter Schinken[2]
- Lachs Schinken
- Serano Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Parma Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Magerer Schweinebraten an Eiercreme[1,2]
- Kräuterquark mit Tomaten und Paprika
- Rindfleischsalat Balkan Art feurig scharf
- Odenwälder Räucherforelle
- Heringe mit Zwiebeln, Gurken und Kräutern angemacht
- Shrimps an Cocktailsauce[4]
- Edamer
- Bavaria blue
- Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
- Ziegenkäse mit Oliven[6] und Tomaten
- Schweinemett mit Zwiebeln
- Salami Mailänder Art
- Pfeffersalami
- Salami im Käsemantel
- Salami im Kräutermantel
- Salami franz. Luftgetrocknet
- Kasseler geräuchert
- Geräucherte Putenbrust
- Milde Hähnchenbrust
- Ei mit Mayonnaise[1,2]
- Frischkäse mit Meerrettich[3,5]
- Frischkäse mit frischen Kräutern
- Frischkäse mit Früchte Chatney
- Frischkäse mit Pfeffer
- Riesen-Garnelen mit Aioli
- Gebeizter Lachs mit Kaviar und Meerrettich[3,5]
- Geräucherte Makrelenfilets
- Ei und Kaviar
- Camembert mit Früchten
- Wallnußkäse
- Pfefferkäse
- Paprikakäse
- Emmentaler
- Gouda
- Dänischer Esrom Käse, sehr würzig
- Gorgonzola
- Schafskäse
- Schafskäsecreme angemacht mit Oregano, Paprika, Knoblauch
- Rindfleisch-Tatar mit Zwiebeln
- Fleischsalat mit Petersilie
- Geflügelcocktail und Früchten
- Veganer Käse
- Veganer Brotaufstrich

Belegte Brötchen	ab 2,50 € / St.	Laugenstange oder Brezel	1,60 € / St.
Butter - Laugen Brezel oder Stange	2,30 € / St.	Canapé	ab 1,90 € / St.
Laugen Käse- oder Speckstange	2,50 € / St.	Dosen Kekse	15,90 € / Kg

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt

VOGEL Gastroservice

Belegte Brötchen / Canapés / Wraps
Tramezini, Bagles und Panini

Halbe Wraps

wahlweise mit

- Schafskäse
- Hähnchenstreifen
- Rinderhackfleisch
- Tomaten-Mozzarella
- Thunfisch
- Schinken[2] und Käse
- Mexikanischem Gemüse
- Mediterranem Gemüse
- Veganer Füllung
- Schnitzelstreifen

- Pulled Pork mit BBQ Bohnen, Zwiebeln und Salat
- Pulled Turkey (Pute) mit frischem Gemüse und Käse
- Pulled Salmon (Lachs) mit Avocado und Gemüse
- Hähnchenstreifen mit Frischkäse, Gemüse und Salat

Halber Wrap **ab 3,90 € / St.**

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt

VOGEL Gastroservice

Belegte Brötchen / Canapés / Wraps Tramezini, Bagles und Panini

Tramezini-Toast

wahlweise mit

- Lachs und Frischkäse
- Thunfisch
- Hähnchenbrust
- Eiersalat[1,2]
- Frischkäse Kräuter
- Camembert
- Gekochter Schinken[2]

2 ½ Sandwich Dreiecke - **4,00 €**

Bagel **3,00 € / St.**

Italienische Panini (gegrilltes Chiabatta Brötchen)

wahlweise mit

- Parmaschinken und Ruccola
- Mailänder Salami und Tomaten
- Promolone Käse
- Tomaten und Mozzarella
- Thunfisch
- Pastrami
- Mortadella

Italienisches Panini **3,00 € / St.**

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff

VOGEL Gastroservice

Schnitzel Karte

Alle Schnitzel vom Schweinerücken, von der Putenbrust oder vom Hähnchenbrustfilet

- Schnitzel „Wiener Art" -

- Jägerschnitzel -

- Zigeunerschnitzel -

- Rahmschnitzel -

- Zwiebelschnitzel -

- Pfefferrahmschnitzel -

- Mexikoschnitzel -

- Schnitzel mit Hollandaise -

- Schnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken -

- Appenzeller Käseschnitzel -

- Schnitzel mit Speck und Röstzwiebel -

- Schnitzel mit Gorgonzola -

- Schnitzel alla Bolognese mit Parmesan -

- Schnitzel im Käsemantel[2] -

- Paprika-Rahmschnitzel -

2) mit Konservierungsstoff

VOGEL Gastroservice

Schnitzel Karte

Alle Schnitzel vom Schweinerücken von der Putenbrust oder vom Hähnchenbrustfilet

- Schnitzelroulade mit Schinken[2] und Käse[2] gefüllt -

- Schnitzel Provenzale -

- Teufelschnitzel super scharf mit Jalapeños -

- Schnitzel mit Pfifferlinge -

- Schnitzel Odenwald mit Kochkäse -

- Schnitzel Napoli mit Tomatencreme -

- Schnitzel Schwarzwald mit Schinken[2] und Käse[2] überbacken -

- Schnitzel Kreta mit Schafskäse überbacken -

- Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse[2] überbacken -

- Schnitzel Helene mit Birnen und Roqfortkäse -

- Knoblauchschnitzel -

- Schnitzel mit Kräutercreme -

- Schnitzel Chinesische Art mit Gemüsesauce -

- Schnitzel gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse -

- Schnitzel Philadelphia mit Frischkäsesauce -

Preis auf Anfrage

2) mit Konservierungsstoff

VOGEL Gastroservice

VOGEL GASTROSERVICE BBQ GRILL DEFTIGES VOM GRILL

DEFTIGES VOM GRILL

Grillbuffet No. 1
(ab 40 Personen)

Anti Pasti
Gegrillte Auberginen, gefüllte Peperonis, verschieden Oliven[6],
marinierte Champignons, Tomaten mit Mozzarella
und gegrillter Paprika

Heisses vom Grill
BBQ Spareribs[4]
Mariniertes Hähnchenbrustfilet
Argentinische Rinderspieße
Rinder-Burger (Salat, Tomate, Zwiebel, Gurke, Käse)
Garnelen mit Knoblauch
Grillgemüse mediterran
Süßkartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Salat
Coleslaw (Krautsalat aus den USA), Gurkensalat,
Chilli-Paprikasalat, Kartoffel-Zwiebel-Currysalat

Saucen und Dips
Knoblauchdip, BBQ Sauce[4], Mango Chilli Dip,
Mayonnaise[1,2], Senf[3,8] und Ketchup

Baguettes und Hamburger Buns

Dessert
Kokosnuss-Creme und frischer Obstsalat

ab 32,90 € /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

VOGEL GASTROSERVICE BBQ GRILL DEFTIGES VOM GRILL

DEFTIGES VOM GRILL

Grillbuffet No. 2
(ab 40 Personen)

Salat

Kartoffelsalat[1,2], Nudelsalat, Sojasprossensalat, Griechischer Bauernsalat, Karottensalat, verschieden Blattsalate der Saison mit Joghurt Dressing[5,8]

Heisses vom Grill

Marienierte Putensteaks
Eingelegte Schweinesteaks aus dem Nacken
Bratwürste vom Schwein
Feuerwurst vom Rind
Gegrillte Calamares

Vegetarisch

Mediterranes Grillgemüse
Gegrillter Schafskäse
Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Baguettes

Saucen und Dips

Tzatziki, Ketchup, Senf[3,8], Knoblauchsauce[4], BBQ Sauce[4]

Dessert

Mousse au Chocolate, Erdbeeren mit Vanillepudding

ab 29,90 € /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

VOGEL GASTROSERVICE BBQ GRILL DEFTIGES VOM GRILL

DEFTIGES VOM GRILL

Grillbuffet No. 3
(ab 40 Personen)

Heisses vom Grill

Saftige Schweinenacken-Steaks mit Zwiebeln

Marinierte Putensteaks

Gefülltes Hacksteak

Pfannengyros vom Schwein mit Tzatziki

Mediteranes Grillgemüse

Gegrillter Schafskäse

Salat

Kartoffelsalat[1,2], Nudelsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Karottensalat

Rohkostsalat, Blattsalate mit Joghurt Dressing[5,8]

Verschiedene Dips[4]

Baguettes

Dessert

Panna Cotta mit Früchtemark

Melonen Cocktail

ab 29,90 € /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

VOGEL GASTROSERVICE BBQ GRILL DEFTIGES VOM GRILL

DEFTIGES VOM GRILL

Grillbuffet No. 4
(ab 40 Personen)

Heisses vom Grill

Hähnchenbrustfilet-Spieß mit Paprika und Zwiebeln
Argentinischen Rumpsteak
Schweinefilet im Speckmantel
Lamm Kotelette
Mediterranes Grillgemüse
Lachs in der Folie mit Ingwer
Rosmarienkartoffel

Salat

Hirten-Salat mit Schafskäse, Couscoussalat
Schwäbischer Kartoffelsalat[1,2]
Anti Pasti Salat
Tomaten Mozzarella Salat
versch. Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing[5,8]
Zwiebeln roh in der Schüssel, Peperonis

Saucen und Dips

Tzatziki, BBQ[4], Senf[3,8], Currysauce[4,] Kräuterbutter

Baguettes

Dessert in Gläser

Tiramisu[9] mit Früchten, Ananas-Mousse

ab 36,90 € /Person (zzgl. MwSt.)

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n) 9) koffeinhaltig

VOGEL Gastroservice

VOGEL GASTROSERVICE BBQ GRILL DEFTIGES VOM GRILL

DEFTIGES VOM GRILL

Amerikanisches Buffet
(ab 40 Personen)

Heisses vom Grill

Hähnchenbrust im Chilimantel

Ochsenbrust in Pfefferkruste

Garnelenspieße mit Knoblauch eingelegt

Bacon Burger vom Rind

Pulled Pork

Baked Potato mit Sauercreme und Süßkartoffeln

Salat

Caesars Salat, Chili-Bohnensalat,

Rancho Salat
(Paprika, Oliven, Zwiebel, Mais mit Tomatendressing[5,8])

Dessert

Melonencocktail und gebackene Kokosbanane

mit Schokosauce

ab 29,90 € /Person (zzgl. MwSt.)

5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

VOGEL GASTROSERVICE BBQ GRILL DEFTIGES VOM GRILL

DEFTIGES VOM GRILL

Steaks

Putensteaks mit Schafskäse oder Mozzarella gefüllt
Eingelegte Hähnchenbrustfilets, (Kräuter, Curry, Paprika)
Lammroastbeef mit Knoblauchbutter
Rinderhüftsteak mit buntem Pfeffer
Schweinesteaks eingelegt in deftiger Marinade
Feuerwurst, grobe oder feine Bratwurst, Thüringer
Scampi Spieße in Knoblauchöl
Selbstgemachter Rinderburger mit Sesam Brötchen

Vegetarische Speisen

Gemüsespieß
Grillgemüse
Champignons
Maiskolben
Verschiedenes Gemüse in der Folie gegrillt

Fisch

Lachssteak
Seeteufel Filet
Dorade
Forelle in Gemüse Kräuter Folie
Zanderfilet
Calamari Tuben mariniert

alles mit Limettenbuter serviert

Preise auf Anfrage

DEFTIGES VOM GRILL

Internationales vom Grill

Merguez Französiche Lammbratwürstchen mit Sambal Oelek

Köfte - Türkische Rinderhacksteaks mit Schaftkäse gefüllt mit Gurken-Joghurt

Hähnchen Kebab (Hähnchenspieß)

Chorizo (Spanische Bratwurst)

Russische Schaschlikspieße mit Würzketchup[4]

Pinchos - spanische Schweinefleischspieße mit Aioli

Spare Ripps mit BBQ Sauce[4]

Argentinisches Roastbeef

T-Bone Steaks vom Argentinischen Rind

Lamm Kotelettes

Kalbskotelettes

Lammfilet Spieße

Kaninchenteile

Kaninchenfilets

Champignonköpfe mit Sauerrahmdip

Hänchenbrustfilet - Ananas Spieße

Marinierte Hähnchenteile

Ganze Schweinelende in würziger Marinade

Preise auf Anfrage

4) mit Geschmacksverstärker

DEFTIGES VOM GRILL

Saucen und Dips

Tsatsiki, Cocktailsauce[4], Aioli, Chinesische süß-saure Sauce[4], Chillisauce[4],

Mayonnaise[1,2], Ketchup, Senfsauce[3,8], Currysauce, Kräuterquark, Ananascurry Dip,

Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Pfefferbutter

Baguette und Brotauswahl

Zwiebelbaguette

Knoblauchbaguette

Kräuterbaguette

Partybrötchen

Brötchenräder

Holzofenbrot

Brezel

Preise auf Anfrage

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL
Gastroservice

ASIA WOK

Alle Gerichte werden vor Ort frisch in unserem mobilen WOK zubereitet

---

Verschiedene Sorten frisches Gemüse: bitte Auswählen

Zucchini, Auberginen, Sojasprossen, Kaiserschoten,

Broccoli, Karotten, Champignons, Chinesische Morcheln

Shiitake Pilze, Paprika, Lauch, Bambus, Cocktailtomaten

Basmatireis oder gebratene Asianudeln

Fleisch Auswahl

Hähnchenbrustfilet, Riesengareneln ohne Schale, Lachsfilet Streifen,

Shrimps, Schweinefleisch vom mageren Schweinrücken,

Rindfleisch vom Argentinischen Rind, Entenbrust Filet

verschiedene Sorten Muscheln, Atlantik Hummerfleisch

Geschmacksrichtungen

Süß-Sauer Sauce, Sojasauce, Erdnußsauce, Thai Chilisauce scharf

Zwiebelsauce, Ananassauce, Kokosnußsauce, Knoblauchsauce

Preis auf Anfrage

VOGEL
Gastroservice

Gerichte Aus dem Wok

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse
in scharfer Ingwer Sauce mit Sesam

* * *

Rinderfilet mit Zwiebeln, Morcheln und Bambus

* * *

Gebratenes Schweinefleisch an Sojasauce
mit Sojasprossen, Paprika, Ingwer und Knoblauch

* * *

Gegrillte Riesengarnelen, frisches Gemüse
an Kokosnußsauce mit rotem scharfem Thai Curry

* * *

Frische Frühlingsrolle mit Garnelenfleisch und Gemüse

* * *

Gebratenen Glasnudeln, Hühnchen, Bambus,
Champignons, Knoblauch, Paprika und Sojasprossen

* * *

Mildes Curry mit Meeresfrüchten und verschiedenem Gemüse

* * *

Entenbrustfilet mit Ananas, Karotten, Cocktailtomanten,
Kochbanane und Mangosauce

Preis auf Anfrage

VOGEL Gastroservice

Fingerfood - Für Ihren Stehempfang

- Asiatische Hähnchenspießchen mit Ananas
- Garnelen im Teigmantel
- Empanadas (gefüllte Mexikanische Teigtaschen)
- Buritos (gefüllte Mexikanische Maispfannkuchen)
- Mozzarella Sticks
- Spare Ribs mit BBQ-Sauce[4]
- Calamares mit Knoblauchsauce[4]
- Lachsstückchen im Blätterteig
- Panierter Ziegenkäse im Speckmantel an Ruccola
- Gegrillte Schafkäsestückchen mit Tzatziki und Pita Brot
- Gegrillte Pepperoni in Knoblauchbutter
- Gerilltes Rohkostgemüse an Sauercreme
- Kleine Kartoffeln mit Mozzarella überbacken
- Mini Pizzen - verschiedene Sorten
- Gyrosspießchen mit Tzatziki
- Party-Frikadellen
- Mini Frühlingsröllchen mit Dip
- Chickenwings mit BBQ Sauce[4]
- Hühnchen Spieße natur mit Knoblauchsauce[4]
- Hühnerspießchen Mediterane
- Gebackene Camembert Ecken mit Preiselbeeren
- Panierte Frutti de mare mit Cocktailsauce[4]
- Panierte Zwiebelringe
- Kleine Maiskolbenstücke mit Butter
- Frittierte Chili Poppers (Peperonis mit Käse[2] gefüllt)
- Taccos (gefüllte Maisschalen mit Hackfleisch und Käse[2])
- Folienkartoffeln mit Hackfleisch und Käse[2] gefüllt
- Gebackene Blumenkohl Röschen
- Broccoli im Backteig
- Kleine Gyrostaschen im Pitabrot
- Kleine Wraps mit verschiedener Füllung
- Panierte Champignonköpfe mit Knoblauchcreme
- Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt
- Mini Schnitzel vom Schwein „Wiener Art"
- Chicken Nuggets mit Cocktailsauce[4]
- Nürnberger Würstchen
- Gerillte Feuerwürstchen
- Crêpes mit Schafkäse und Spinat
- Blätterteig Taschen
- Geräucherte Lachshäppchen
- Datteln im Speckmantel
- Pflaumen im Speckmantel
- Zucchini Röllchen mit Frischkäse gefüllt
- Fischpastete
- Mozzarella Spieße mit Cocktailtomaten
- Marinierte Schafskäse
- Rohe Schweinemettbällchen
- Gefüllte Champignonköpfe
- Apfelkarpern
- Gefüllte Peperoni
- Gegrillte Auberginenröllchen
- Gefüllte Eier[1,2]
- Mit Thunfisch gefüllte Tomaten
- Gurkenhäppchen mit Shrimps gefüllt
- Kleine Geflügelpastetchen
- Spargelröllchen mit gekochtem Schinken[2]
- Crisini Röllchen mit Parmaschinken
- Käsespieße mit Trauben
- Lachs im Crêpes mit Frischkäse
- Verschiedenen Sorten Bruschetta Brot

Preis auf Anfrage

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL Gastroservice

Tapas und Antipasti - Kalt

Seranoschinken mit Melone

Luftgetrocknete Salami mit Oliven[6]

Hackfleischbällchen in Tomaten-Salsa

Eingelegte Sardellen mit Zwiebel und Petersilie

Eingelegte Meeresfrüchte

Shrimpscocktail im Glas

Garnelen in Knoblauch und Kräuter

Peperonata eingelegter Paprika

Eingelegte Oliven[6]

Marinierte Pilze mit Kräuter

Eingelegter Schafskäse

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Gegrillte Hähnchenbrust mit Paprikacreme

Tomaten mit Thunfischcreme gefüllt

Preise auf Anfrage

6) geschwärzt

VOGEL Gastroservice

Frühstück - Kalte Delikatess-Teller und Platten

Schwarzwälder Frühstück

Schwarzwälder Schinken, gekochter Schinken, Aufschnitt-Wurst,
Emmentaler Käse, Marmelade, Honig und Butter
dazu 2 Brötchen und ein Croissant

ab **9,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Kurpfälzer Platte

Brüsseler Leberpastete, Camembert, Spargelröllchen, Kassler Braten,
Putensalami, gefülltes Ei, Geflügelsalat mit Früchten,
Butter und 4 gemischte Brötchen

ab **11,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Perkeo Vesper

Rosa gebratenes Roastbeef, Meraner Kräuter-Schinken,
Fischterrine mit deutschem Kaviar,
Hackfleischbällchen, Schweinebraten, Käsespieß,
Frischkäse Kugel, Walldorfsalat,
geräucherte Putenbrust mit Wachteleiern,
Butter, französisches Baguette und Laugenbrezel

ab **17,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

VOGEL Gastroservice

Frühstück - Kalte Delikatess-Teller und Platten

Burgherren Teller

Odenwälder Räucherforelle, Roastbeefröllchen, Lachstartar mit Kräuter,

Hähnchenschlegel, Lenden Medaillons mit Leberparvait, französische Landsalami,

Rindfleischsalat „Heidelberg", gefülltes Ei, Käseauswahl mit Früchten, Butter,

Holzofenbrot und Zwiebelbaguette

ab **18,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Feinschmecker Platte

Parma Schinken mit Melone, Italienische Anti Pasti, Atlantik Shrimpcocktail,

Graved Lachs, Schillerlocken, Schwedischer Rentier-Schinken,

Lachsschinken mit Feigen, Odenwälder Räucherforelle, Krebsterrine,

Käseauswahl mit Früchten, Butter, Baguette und Bauernbrot

ab **22,50 €** /Person (zzgl. MwSt.)

VOGEL Gastroservice

Frühstücks - Komponenten

½ belegte Brötchen oder Canapees

- Gekochter Schinken[2]
- Lachs Schinken
- Serano Schinken
- Schwarzwälder Schinken
- Parma Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Magerer Schweinebraten an Eiercreme[1,2]
- Kräuterquark mit Tomaten und Paprika
- Rindfleischsalat Balkan Art feurig scharf
- Odenwälder Räucherforelle
- Heringe mit Zwiebeln, Gurken und Kräutern angemacht
- Shrimp an Cocktailsauce[4]
- Edamer
- Bavaria blue
- Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
- Ziegenkäse mit Oliven[6] und Tomaten
- Schweinemett mit Zwiebeln
- Salami Mailänder Art
- Pfeffersalami
- Salami im Käsemantel
- Salami im Kräutermantel
- Salami franz. Luftgetrocknet
- Kasseler geräuchert
- Geräucherte Putenbrust
- Milde Hähnchenbrust
- Ei mit Mayonnaise[1,2]
- Frischkäse mit Meerrettich[3,5]
- Frischkäse mit frischen Kräutern
- Frischkäse mit Früchte Chatney
- Frischkäse mit Pfeffer
- Riesen-Garnelen mit Aioli
- Gebeizter Lachs mit Kaviar und Meerrettich[3,5]
- Geräucherte Makrelenfilets
- Ei und Kaviar
- Camembert mit Früchten
- Wallnußkäse
- Pfefferkäse
- Paprikakäse
- Emmentaler
- Gouda
- Dänischer Esrom Käse sehr würzig
- Gorgonzola
- Schafskäse
- Schafskäsecreme angemacht mit Oregano, Paprika, Knoblauch
- Rindfleisch-Tatar mit Zwiebeln
- Fleischsalat mit Petersilie
- Geflügelcocktail und Früchten
- Veganer Käse
- Veganer Brotaufstrich

Halbes belegtes Brötchen ab 2,00 € / Stück | Canapé ab 1,90 € / Stück

Butter Laugenbrezel oder Laugenstange	Stück	1,90 €
Verschiedene belegte Bagles	Stück ab	2,40 €
Schinken[2]-Käse Croissants	Stück	2,40 €
Schoko- oder Buttercroissants	Stück	1,90 €
Blaubeere- oder Schokomuffin	Stück	1,60 €
Verschiedene belegte Brötchen	Stück ab	2,00 €
Käse-, Apfel-, Obst-, oder Streuselkuchen	Stück	2,20 €
Verschiedene Sorten Torten	Stück	2,60 €
Süßteile z.B. Streusel, Plunder, Mohn, Pudding-Schnecke usw.	Stück ab	2,20 €

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt

VOGEL Gastroservice

Suppen

- Italienische Gemüsesuppe Minestrone
- Markklößchensuppe
- Sauerampfer-Creme
- Broccoli-Creme mit Lachsstreifen
- Chili con Carne
- Tomaten-Creme mit Basilikum und Croutons
- Königin Suppe (Geflügel-Creme)
- Pfälzer Kartoffel-Lauchsuppe
- Ochsenschwanz-Suppe
- Karotten-Creme mit Krabben
- Allgäuer Erbsensuppe mit Wursteinlage
- Schwäbische Linsensuppe mit Seidenwürstchen
- Badische Festtagssuppe mit Markklößchen, Flädle u. Grünkern
- Badische Schneckensuppe
- Kaninchen-Creme mit Burgunder verfeinert
- Schwetzinger Spargel-Creme mit Sahnehäubchen
- Asia Suppe mit Glasnudeln, Bambus, Mu Er Pilzen, Gemüse und Eier
- Wiesenchampignon-Creme
- Pfifferling-Creme
- Kräuter-Creme
- Waldpilz-Creme
- Pfälzer Gemüsesuppe
- Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert
- Muschelsuppe mit Kartoffeln, süß-sauer
- Kräuter-Creme
- Atlantic Fisch-Eintopf
- Feuerbohnen-Eintopf
- Serbische weiße und rote Bohnen mit feuriger Wurst
- Badische Griessuppe
- Hessische Grünkernsuppe
- Graubündner Graupensuppe
- Brühe mit Eierstich
- Flädle in Brühe
- Ungarische Gulaschsuppe
- Curry-Creme mit Hühner-Einlage und Früchten

Preise auf Anfrage

VOGEL Gastroservice

VEGAN

Vegane Gerichte

Thai Gemüse Curry

mit Kokosmilch, Ingwer, Marsala, Koreander, Kirschtomaten, Karotten, Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebel, Lauch und Champignons
Dazu Basmatireis

Mediteranes Grillgemüse

mit Paprika, Karotten, Zucchini, Cocktailtomaten, Grillpaprika, Champignons, Zwiebeln und Kräutern
Dazu Backofen-Kartoffeln

NEU

- Kartoffel-Auberginen Gratin mit veganem Käse überbacken
- Zucchini Piccata mit Tomatensugo mit veganem Käse
- Auberginen Cordon bleu mit veganem Käse gefüllt
- Grünkern- Gemüse Auflauf
- Gefüllter bunter Paprika mit Kräutertomatensauce
- Gefüllte Champignonköpfe
- Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce
- Gemüsereispfanne mit Mediterranem Gemüse
- Glasnudel gebraten mit Chinagemüse pikant
- Vegetarisches shop sue mit Reis
- Waldpilz Ragout
- Gemüsestrudel mit Karottensauce
- Gemüsebratlinge
- Couscous mit Gemüse und Kichererbsen
- Gefüllte Weinblätter mit Tomatensauce
- Gegrillte Peperoni mit Knoblauch
- Gemüsespieße mit vegane Creme
- Gefüllte Crepes süß oder mit Gemüse
- Süßkartoffel-Gemüse Auflauf
- gekochter Maiskolben
- Gefüllte Kartoffeln mit Kartoffelcreme gefüllt
- Gemüserösti oder Kartoffelpuffer
- Gemüse Rissoto mit Haselnüssen und Gemüse
- Ananas Curry mit Spinat - Karibische Art
- Indisches Curry Gemüse scharf
- Mexikanischer Bohnen Wrap
- Gemüse Wrap

Preise auf Anfrage

VOGEL Gastroservice

VEGAN

Vegane Suppen

- Kartoffellauchsuppe -

- Minestrone -

- Linsensuppe -

- Erbsensuppe -

- Tomatensuppe -

- Alle Gemüse als Suppen -
(Kürbis, Zucchini, Broccoli, Spargel, Karotten, Blumenkohl.etc)

- Graupensuppe -

Salate

Verschiedene Salate mit Essig[5] und Öl angemacht

Verschiedene Nudeln an veganer Sauce

Preise auf Anfrage

5) geschwefelt

VOGEL Gastroservice

VEGETARISCH

NEU

Gegrillte Aubergine mit Schafskäsefüllung

Auf Tomatenreis mit Kräuterjoghurt

Gemüse Couscous

Mit Paprika, Auberginen, Karotten, Zucchini,

Knoblauch, Zwiebeln, Kichererbsen, Petersilie

und Naturjoghurt

Süßkartoffelgratin

Mit Karotten, Chili, Paprika, Zwiebeln,

mit Frischkäse überbacken

VOGEL Gastroservice

VEGETARISCH

Griechisches Buffet

Vorspeisen

verschieden eingelegte Peperoni und Oliven[6]

Tomaten-, Gurken-, Schafskäse-Salat,

gefüllte Weinblätter, gemischter Blattsalat,

Krautsalat, Karottensalat, Bohnensalat[5,8]

Warme Vorspeise

Gegrillter Schafskäse und gegrillte Peperoni mit Knoblauchbrot

Warme Gerichte

Tomaten-Auberginen-Auflauf

Gemüse „Gyros"

gegrillter Tintenfisch

gegrillte Dorade

Folienkartoffel mit Quark

Fladenbrot

Dessert

Früchte Joghurt und Pistatiencreme

ab **27,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

5) geschwefelt 6) geschwärzt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

VEGETARISCH

Das Italienische Buffet Toscana

Vorspeisen

Antipasti, eingelegte Auberginen, Peperonata,
Kräuter Oliven[6] und Peperoni, Shrimpscocktail im Glas,
gefüllte Champignonköpfe, Ziegenkäse auf Ruccola,
Tomaten mit Mozzarella

Warme Gerichte

Hausgemachte vegetarische Gemüse Lasagne
mit Gorgonzola überbackener Broccoli
Gnocchi mit Tomatensugo
Lachsfilet auf Blattspinat an Limettensauce
Knoblauch Garnelen an Tagliatelle

Salat

Broccoli-, Gurken-, Tomaten-, Champignon- und Tortellinisalat[5,8]

Baguette und Ciabatabrot mit Butter

Dessert

Marinierte Birnen mit Vanillesauce und Amarettocreme

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

5) geschwefelt 6) geschwärzt 8) mit Süßungsmittel(n)

VOGEL Gastroservice

VEGETARISCH

Das vegetarische Buffet

Suppe

Badische Festtagssuppe mit Griesklößchen und Flädle

Warme Gerichte

Pilzragout an Schupfnudel

Auberginen Cordon bleu

gefüllte Seezungenröllchen

Gemüse-Kartoffelgratin,

Hausgemachte Käsepätzle

Gemüseplatte der Saison

Salat

Krautsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat, Karottensalat, Gurkensalat[5,8],

verschiedene Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing

Dessert

Dunkles Mousse au Chocolate mit Vanillesauce

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

5) geschwefelt 8) mit Süßungsmittel(n)

Warme Vegetarische Gerichte

Verschiedene Nudelsorten

- Tagliatelle
- Penne
- Farfalle
- Rigatoni
- Spaghetti
- Makkaroni
- Linguinis
- Pappardelle
- Spirelli

Saucen Auswahl[4]

- Tomatencreme
- Champignonrahm
- Al Arabiata
- Zucchinicreme
- Vegetarische Bolognaise
- Broccolicreme
- Käsecreme
- Gorgonzolasauce
- Spargelsauce
- Gemüsesauce Toscana (mit Cocktailtomaten, Artischoken, Karpern und Knoblauch),
- A la Calabria (Paprika, Zwiebel, Tomaten, Auberginen und Kräuter),
- Knoblauchsauce

4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL Gastroservice

VEGETARISCH

Warme Vegetarische Gerichte

- Gemüselasagne mit Mozzarella überbacken
- Kartoffel-Auberginen Gratin mit Käse überbacken
- Vegetarische Tortelini
- Gefüllte Gemüse Cannelloni
- Zucchini Piccata mit Tomatensugo
- Auberginen Cordon bleu mit Schafskäse gefüllt
- Grünkern- Gemüse Auflauf
- Mexikanische Gemüse Wraps mit Sauerrahm Dip
- Gefüllter bunter Paprika mit Kräutern
- Gemüsestrudel mit Tomaten-Karottensauce[4]

- Gefüllte Zucchini-Mozzarella-Spieße
- Verschiedene Gemüsebratlinge
- Couscous mit Afrikanischem Gemüse
- Gefüllte Weinblätter mit Tomatensauce[4]
- Gegrillte Peperoni mit Knoblauch
- Gebackener Schafskäse
- Gemüsespieße mit Creme fraiche
- Gefüllte Crepes mit verschiedenen Füllungen

- Kartoffel-Frischkäse Taschen mit Grüner Sauce[4]

- Empanadas gefüllte Blätterteigtaschen
- Frittierte Zwiebelringe
- Cilli Poppers mit Cocktailsauce[4]
- Nachos mit Alopinos, Mais, Zwiebeln und Cheddarkäse überbacken

- Geb. Blumenkohl im Bierteig mit Frischkäse Dip

- Gefüllte Champignonköpfe mit Knoblauch Dip

- Frühlingsröllchen mit süß-saurer Sauce[4]
- Gemüsereispfanne mit Mediterranem Gemüse

- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Asianudeln gebacken mit Chinagemüse, pikant

- Vegetarisches Chop Suey mit Reis
- Bayrisches Pfifferling Ragout mit Semmelknödeln

- Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut
- Kartoffel-Gemüse Gratin
- Maiskolben mit zerlassener Butter

- Gefüllte Pfannkuchen mit Blattspinat und Schafskäse

- Gefüllte Kartoffeln mit Kräuterquark
- Pizzataschen mit Champignons, Tomaten, Käse

- Zucchini Karotten Rösti mit Crème fraîche

- Gemüse Rissoto mit Haselnüssen
- Lauch-Quiche mit Käse
- Ananas Curry mit Spinat Karibische Art
- Indisches Curry Gemüse / scharf

- Bretonische Buchweizencrepes auf Tomatensugo mit Spinat und Reibekäse

4) mit Geschmacksverstärker

VOGEL Gastroservice

Salat-Auswahl

- Fenchel-Curry Salat -

- Schwäbischer Kartoffelsalat[1,2] -

- Nudelsalat mit Schinken[2] -

- Hirtensalat mit Schafskäse -

- Rohkostsalat -

- Walldorfsalat -

- Mexikanischer Feuersalat -

- Bauernsalat Kreta -

- Blumenkohlsalat mit Joghurt -

- Grüner Bohnensalat mit Speckwürfel -

- Karottensalat -

- Broccolisalat mit Roquefort-Dressing -

- Sellerie-Rosinensalat -

- Thunfischsalat Nizza -

- Rindfleischsalat Mexikanische Art -

- Indischer Reissalat mit Shrimps oder Geflügel -

- Geflügelsalat -

- Lauch-Käsesalat -

- Tortellini-Salat -

- Spargelsalat -

- Rettichsalat -

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff

VOGEL
Gastroservice

Salat-Auswahl

- Rote Beete Salat -

- Meeresfrüchte Salat -

- Cocktailsalat (Kraut, Paprika, Mais, Schinken und Madarinen) -

- Matjes-Salat -

- Shrimp-Cocktail -

- Putencocktail mit Paprikastreifen -

- Italienischer Zucchini-Auberginensalat mit Basilikum -

- Tomaten Mozzarella Salat -

- Verschiedene Blattsalate der Saison mit diversen Dressings -

- Römischer Hühnchensalat mit Staudensellerie -

- Eier-Champignonsalat -

- Champignonsalat mit Balsamico Dressing -

- Tomatensalat -

- Gurkensalat mit Crème fraîche -

- Pfälzer Krautsalat -

- Sprossensalat -

Auswahl verschiedener Sorten zu Ihrem Buffet

Einzelne Preise auf Anfrage je nach Saison

VOGEL Gastroservice

Getränke

Getränke

Bier (verschiedene Sorten)

Fass Bier Pils	50 L	190,00 €
Fass Bier Pils	30 L	120,00 €
Welde No1, Rothaus Tannenzäpfle, Warsteiner, Bit, Beck`s, Heidelberger, Flensburger, Altbier, Kölsch, usw.	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Hefe Weizen	1 Flasche à 0,5 L	2,40 €
alkoholfreies Bier	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Radler 1 Flasche à 0,5 L	2,50 €	

Alkoholfrei Getränke

Mineralwasser	1 Flasche à 0,7 L	2,90 €
Coca Cola[1,3,9], Coca Cola Zero[1,3,9,12],	1 Flasche à 1,0 L	3,50 €
Coca Cola Light[1,3,9,12], Fanta[1,3], Sprite[2], Mezzo Mix[1,3,9]	1 Flasche à 0,33 L	2,00 €
Apfelsaftschorle	1 Flasche à 0,5 L	2,00 €
Red Bull[14]	Dose 0,2 L	3,00 €

Weine

Trollinger Rotwein, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Dornfelder, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Riesling, halbtrocken	Flasche 1 L	13,90 €
Portugieser Weißherbst	Flasche 1 L	19,90 €
Bordeaux, französischer Rotwein	Flasche 1 L	19,90 €
Französischer Landwein	Flasche 1 L	19,90 €
Prosecco	Flasche 0,7 L	18,00 €
Sekt - Schloß Wachenheim Grün	Flasche 0,7 L	12,90 €
Sekt - Leimener Herrenberg Riesling	Flasche 0,7 L	19,90 €
Sekt - Rotkäppchen	Flasche 0,7 L	12,90 €

Säfte (verschiedene Sorten)

Orangen- und Apfelsaft	Flasche 1 L	4,50 €
Säfte, verschiedene Sorten, Wein Müller Leimen	Flasche 0,2 L	2.20 €
Frucht Schorle	Flasche 0,5 L	2,50 €

Aperitifs und Cocktails (nur ein kleiner Auszug unsere Auswahl)

Hugo (Mineralwasser, Sekt, Holundersirup)	0,3 L	4,50 €
Helga (Mineralwasser, Sekt, Himbeersirup)	0,3 L	4,50 €
Aperol Spritz	0,3 L	4,50 €
Lillet Wildberry mit Himbeeren	0,3 L	4,50 €
Caipirinia (Khalua, Brauer Zucker, Limetten) oder mit Pfefferminze	0,3 L	4,50 €
Havana (Havana Rum und Cola[1,3,9])	0,3 L	4,50 €
Frozen Magarita (Erdbeermark und Barcadi)	0,3 L	4,50 €
Mochito (Rum, Minzblatt, Cola[1,3,9])	0,3 L	4,50 €
Sekt Red Bull[14]	0,3 L	4,50 €
Sekt mit Erdbeeren und Minze	0,3 L	4,50 €
Eiswürfel	5 Kg	15,00 €

Alle Preise zzgl. MwSt.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 4) mit Geschmacksverstärker 9) koffeinhaltig 12) enthält eine Phenylalaninquelle 14) mit Taurin

VOGEL
Gastroservice

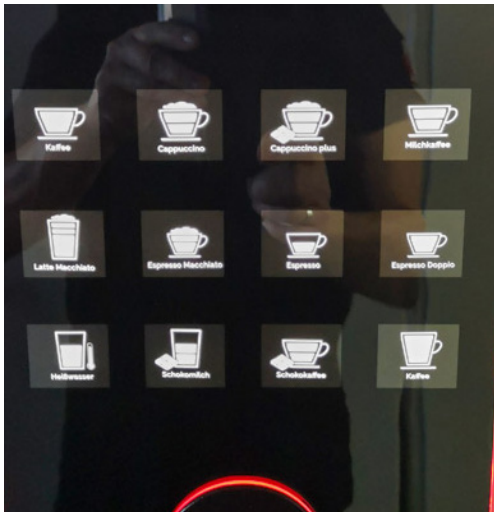
Kaffeemaschine

Kaffeemaschine

Verleih inkl. Kaffee, Milch, Kakao für 50 Portionen 200,00 €

Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Espresso, Espresso Doppio, Heißwasser, Heiße Schokolade, Schokokaffee auf Knopfdruck

zzgl. MwSt.



VOGEL Gastroservice

Personal & Equipment

Equipment und Personal

Brauereigarnituren	pro Garnitur	12,00 €
Wir empfehlen maximal 8 Pers. an einem Tisch		
Biertischhussen	pro Garnitur	18,00 €
Kühlschränke mit Glastür	pro Kühlschrank	40,00 €
Koch	pro Stunde	45,00 €
Tisch grau Kunststoff 1.60 m x 0,70 m	pro Tisch	7,50 €
Stehtisch	pro Tisch	12,50 €
Stehtisch mit weißen Hussen	pro Tisch	15,50 €
Kühlanhänger	pro Tag	70,00 €
Große Teller und Kuchenteller	pro Teller	0,40 €
Servietten		auf Anfrage
Stoff-Servietten weiß	pro Serviette	1,50 €
Löffel, Gabel, Kaffeelöffel, Messer, Kuchengabel	pro Stück	0,40 €
Stoff-Tischdecken, weiß	ab	6,50 €
Zelt 6 m auf 3 m		100,00 €
Zelt 4 m auf 3 m		130,00 €
Zelt 5,50 m auf 6,50 m		250,00 €
Spitzzelt 5 m auf 5 m		350,00 €
Zelt-Beleuchtung		40,00 €
Kunststoffstühle	pro Stuhl	3,00 €
Bankettstühle	am Wochenende pro Stuhl	3,50 €
	mit weißer Husse	5,50 €
Weiße Hussen	pro Stück	2.50 €
Runde Banketttische ø 150 cm	pro Tisch	25,00 €
Tischdecken weiß, rund	pro Stück	8,50 €

Leihmöbel. Alles Abholpreise. Alle Preise zzgl. MwSt.

Anlieferung und Abholung (Straßenkante) wird nach Entfernung berechnet. Für die Lieferung in Etagenwohnungen, Häuser oder Gärten berechnen wir je nach Zeit pro Servicekraft 25.- €. Aufbau und Abbau je nach Aufwand pro Stunde für 1 Servicekraft 25.- €. Für die Reinigung von Gläsern und Tellern etc. berechnen wir pro Stunde 45.- €