verleihservice-freiburg.de

COOKING FOR YOU
Jürgen Schlachta

Essen, schlemmen, genießen, feiern

Ihr Party- & Verleihservice

für alle Gelegenheiten

Jürgen Schlachta
Blumenstrasse 12/1
79312 Emmendingen
Telefon 07641/55784
Mobil 0171/9977891

Info @cooking-for-you.de
www.cooking-for-you.de
www.verleihservice-freiburg.de

Die neue Büffet- und Preisliste ist gültig ab 01. Dezember 2023, Erklärung zu den Allergenen und Zusatzstoffe, siehe Seite 20. Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

Canapés

pro Stück

Weißbrotscheiben mit Kräutercrème, Salat und
verschiedenem Belag, fein garniert und auf Platten serviert

Geräuchertes Forellenfilet	2,50 €
Geräucherter Lachs	2,50 €
Geräucherter Heilbutt	2,50 €
Lachs oder Forellenmousse	2,20 €
Matjestartar mit Apfel und Gurken	2,20 €
Getrüffelte Leberpastete	2,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef	2,40 €
Rosa gebratene Entenbrust	2,40 €
Zarte Putenbrustscheiben	2,20 €
Schwarzwälder Schinken	2,20 €
Parmaschinken	2,40 €
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischcreme)	2,40 €
Italienische Salami	2,20 €
Gekochter Schinken	2,20 €
Kalter Braten vom Schwein	2,00 €
Käse verschieden Sorten	2,20 €

Laugenstange oder Knoten	
Partybrötchen	2,80 €
oder halbe Brötchen belegt mit	2,80 €
Schinken, Aufschnitt, Salami oder Käse reichlich garniert	2,80 €

Finger Food

	Preis pro Stück/Port.
Lachsblätterteiggebäck mit Sauerrahm	2,50 €
Garnelenspießle auf Avocadocreme	3,80 €
Räucherlachstatar mit Meerrettichfrischkäse	3,60 €
Shrimpscocktail mit Ananas und kleinem Gemüse	3,80 €
Roter Heringssalat mit Äpfeln und Dill	3,50 €
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten	3,80 €
Datteln im Speckmantel	2,20 €
Kräuterquark mit Tomatenwürfeln u. Pumpernickel	2,00 €
Fetakäse und Oliven in Kräutermarinade	2,60 €
Mozzarellabällchen und Kirschtomaten in Vinaigrette	2,50 €
Gebratene Champignons auf Paprikawürfel	2,50 €
Tartlets gefüllt mit Kräutercreme	2,20 €
Schinkenröllchen auf Spargelsalat	3,20 €
Hackfleischbällchen auf Kartoffelsalat	2,80 €
Parmaschinken auf Melonensalat	3,50 €
Hähnchenspieße mit Reis-Lauchsalat	2,90 €
Papaya-Zuckerschotensalat in Currymarinade mit Geflügelstreifen	3,50 €
Glasnudelsalat mit Schweinefiletstreifen Koriander und Chili	3,50€
Carpaccio vom Roastbeef gefüllt mit Rucola und Parmesan	3,80 €
Röllchen von Vitello tonnato auf mediterranem Gemüse	3,80 €

Alle Gerichte werden in kleinen Glas- oder Porzellanschälchen angerichtet und angeliefert.

Wir empfehlen 5-8 verschiedene Snacks pro Person
Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück

Die Rückgabe der kleinen Gläschen u. Porzellangefäße erfolgt gespült,
sollte dies nicht möglich sein wird eine Spülpauschale je nach Menge und Aufwand in Rechnung stellen.

Die neue Büffet- und Preisliste ist gültig ab 01. Dezember 2023, Erklärung zu den Allergenen und Zusatzstoffe, siehe Seite 20. Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

COOKING FOR YOU
Jürgen Schlachta

Unsere Empfehlung für den Sektempfang und Cocktailpartys

Finger Food Büffet
Büffet Nr. I

Dreierlei Canapés belegt mit Schinken, Salami und Käse
Würzige Hackfleischbällchen
Zarte Hähnchenspieße mit Chili Dip
Kleine panierte Schnitzel mit Zitrone
Tomaten- Mozzarellaspieße in Balsamico - Pesto mariniert
Blätterteiggebäck gefüllt
Tartlets gefüllt mit Kräutercreme

pro Person € 15,80

Gabel Food Büffet Nr. II

Vitello tonnato – Röllchen mit Thunfischcrème
Schinkenröllchen auf Spargelsalat
Hackfleischbällchen mit badischem Kartoffelsalat
Hähnchenspieße auf Partysalat
Räucherlachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse
Shrimps in leichter Cocktailsauce mit kleinem Gemüse
Kirschtomaten- Mozzarellaspießchen mit Basilikum Pesto

Alle Gerichte werden in kleinen Glas- oder Porzellanschälchen angerichtet.

pro Person €18,80

Herzhaftes Schwarzwälder Gabelfood Nr. III

Forellenmouse in Tartlets
Nussbrot mit Kräutercreme u. gerösteten Speckwürfel
Badischer Wurstsalat
oder
Pikanter Rindfleischsalat mit kleinem Gemüse
Schwarzwälder Schinken Röllchen
Hackfleischbällchen auf Kartoffelsalat
Ziegenfrischkäse auf Rote Beete Salat
Bibeleskäse mit Schnittlauchwürfeln
Käsewürfel - Spieß mit Weintrauben
Alle Gerichte werden in kleinen Glas- oder Porzellanschälchen angerichtet.

pro Person € 19,80

Gerne bieten wir Ihnen auch warme Gerichte als Finger Food an,
sowie auch Themen orientierte Gerichte wie z.B. italienisch, spanisch
oder thailändisch.

Die Rückgabe des Geschirrs z.B. kleinen Gläschen u. Porzellangefäße erfolgt gespült, sollte dies nicht möglich sein wird eine Spülpauschale zwischen
von 1,00 € - 2,00 € pro Person je nach Menge und Aufwand in Rechnung stellen.

Kalte Vorspeisen

	Preis pro Stück/Port.
Parmaschinken mit Melonenspalten	8,80 €
Vitello tonnato an Tomatensalat mit Mozzarellabällchen	10,50 €
Carpaccio vom Jungrind in Limetten-Olivenölmarinade mit Parmesanraspeln	14,00 €
Scheiben von rosa gebratener Barbarie Entenbrust an Marktsalat mit Portweinmelone	14,20 €
Carpaccio von der Kalbshaxe mit rosa Pfeffer an warmen Selleriepüree und Salatgarnitur mit Trüffelvinaigrette	14,80 €
Hausgemachte Enten oder Gänseleberterrine „spanische Art" im Serranomantel an Portwein-Balsamico-Soße	19,50 €
Hauch dünn geschnittene Rote Beete in Kräutervinaigrette mit warmen Ziegenfrischkäse und gehackten Macadamia	8,50 €

Fischvorspeisen

Vorspeisenteller Kräutergarnelen auf Avocado-Tomatenmousse, Räucherlachstatar mit Meerrettichfrischkäse, Buntbarsch auf Eier-Dillsalat (die Speisen werden in kleinen Porzellanschällchen angerichtet)	14,80 €
Glasnudelsalat mit Flusskrebsen und Tintenfisch, kleinem Gemüse gewürzt mit Ingwer, Chili und Koriander	12,20 €
Carpaccio vom geräuchertem Lachs und Heilbutt mit Limetten-Dillsenfmarinade, zweierlei Kaviar an Salatgarnitur	12,80 €
Räucherlachs-Frischkäseroulade mit Meerrettichapfelsalat	12,00 €
Shrimps in leichter Cocktailsoße mit Ananas und kleinem Gemüse	12,50 €
Gebratenes Buntbarschfilet mit Mango-Chili Dip auf Sommersalat	12,90 €

Warme Vorspeisen

Gebratene Austernpilze auf Rahmspinat mit Käsetortellini und Parmesanraspeln	10,50 €
Rotes Linsencurry mit gebratene Wolfbarschfilet, Flusskrebsen und Zuckerschoten	11,80 €
Pangasiusspieß im Kräutermantel auf gebratenem Gemüsereis	11,50 €
Gebratene Garnelenspieß auf Linsencurry mit kleinem Gemüse	13,50 €
Fettuccine in Estragon- Sahnesoße mit gebratenen Riesengarnelen	14,80 €

Die neue Büffet- und Preisliste ist gültig ab 01. Dezember 2023, Erklärung zu den Allergenen und Zusatzstoffe, siehe Seite 20. Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	4,90 €
Brunnenkresserahmsüppchen mit Steinchampignons	5,20 €
Spargelcremesuppe mit Spargelwürfel und Kräutern (saisonal)	5,80 €
Kokos-Currysuppe aus Geflügel oder Fleisch mit Zitronengras, Ingwer und Koriander gewürzt	5,50 €
Rote Linsensuppe mit asiatischen Gewürzen und Geflügelstreifen	5,80 €
Kürbissuppe mit thailändischen Aromen (saisonal)	5,20 €

Suppen für heiße Tage, im Glas angerichtet

Andalusische Gazpacho mit weißem Basilikum und Kräutercroutons	5,20 €
Gurkenkaltschale mit Sauerrahmdill und Räucherlachsstreifen	4,80 €
Tomatenkaltschale mit Mozzarellabällchen und Flußkrebsen	5,60 €

Hauptgerichte vom Schwein

	Preise pro Portion
Saftiger Rosmarinbraten mit Rotweinjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse	12,80 €
Zarte Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle und Salat	14,80 €
Badisches Schäufele mit Speckkartoffelsalat, Karotten-, Gurken-, Bohnen und Rote Beete Salat	13,50 €
Schweinefilet am Stück gebraten in Calvados - Rahmsoße, Kräuterspätzle dazu Schwarzwurzel-Karottengemüse	15,80 €
Thailändischer Sauerbraten in Pflaumenweinsoße mit Zitronengras, Koriander und Ingwer dazu Erdnuss-Basmati Reis und geröstetes Gemüse	17,80 €

Die neue Büffet- und Preisliste ist gültig ab 01. Dezember 2023, Erklärung zu den Allergenen und Zusatzstoffe, siehe Seite 20. Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

COOKING FOR YOU
Jürgen Schlachta

	Preise pro Portion
Hauptgericht vom Rind	
Sauerbraten in Rotweinsoße mit Butternudeln oder Semmelknödel dazu Salat oder Rotkraut	15,90 €
Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Bouillonkartoffeln Preiselbeeren und Rote Beete	15,90 €
Ungarisches Gulasch mit kleinem Gemüse dazu Butternudeln oder Schupfnudeln und Salat	14,80 €
Rinderroulade „Hausfrauen Art" in Rotweinsoße mit Nudeln oder Kartoffelgratin dazu glaciertes Karottengemüse	15,50 €
vom Kalb	
Geschmorte Kalbsschulter mit Pommerysenfsoße dazu geröstetes Gemüse und Kartoffelgratin	18,80 €
Geschmorte Kalbshaxe mit Kräuterspätzle und Rahmgemüse	19,80 €
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Morchelrahmsoße dazu Butterspätzle und Brokkoli	22,50 €
Thailändisches Kalbcurry mit Kokosmilch, Zitronengras und Ingwer dazu Basmati Reis und geröstetes Gemüse aus dem Wok	16,50 €
vom Geflügel	
Zartes Putensteak mit Ananas und Käse überbacken dazu Tomatensahnesoße, Gemüsereis und Salat	12,90 €
Piccata Milanese Putensteak im Ei-Käsemantel gebraten- mit Tomatensahnesoße, Penne, Parmesan und Salat	14,80 €
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei und Schinken gebraten dazu Marsalasauce, Penne, Paprika-Zucchinigemüse und Parmesan	13,80 €
Gebratenes Putenbrustfilet in Curry-Kokossoße mit Basmati-Erdnussreis und geröstetes Gemüse aus dem Wok	14,80 €
Thailändische Hähnchenbrustspieße mit Mango-Currysoße dazu gebratener Gemüsereis und Krautsalat	14,50 €

Die neue Büffet- und Preisliste ist gültig ab 01. Dezember 2023, Erklärung zu den Allergenen und Zusatzstoffe, siehe Seite 20. Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

Hauptgericht vom Fisch

	Preise pro Portion
Im Kräutermantel gebratener Wolfsbarsch an Shrimpssoße mit Spinattortellini und Gemüse der Saison	16,80 €
Pangasiusspieße und Shrimps auf Champagner- Risotto mit leichter Tomaten-Gin-Soße dazu Zucchinigemüse	14,90 €
Gebratenes Zanderfilet mit Estragonsoße dazu Blattspinat und Butternudeln	16,80 €
St. Peterfischfilets mit Curry- Kokossoße auf gebratenen Gemüseglasnudeln mit Koriander und Chili Dip	17,80 €

Fischgerichte können auch als Vorspeisenvariante verwendet werden.

Dessert

Crème brûlée mit Orangencaramelsoße	4,80 €
Braune Mousse au Chocolat auf Sauerkirschen	5,20 €
Pannacotta mit Früchten in Gelee	4,80 €
Mascarpone-Limettencrème mit Obstsalat	5,20 €
Schwarzwälder Kirschdessert	5,00 €

Hausgemachte Sorbets

Eistorte

und Dessertbüffet auf Anfrage

Die neue Büffet- und Preisliste ist gültig ab 01. Dezember 2023, Erklärung zu den Allergenen und Zusatzstoffe, siehe Seite 20. Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

SPARGEL SATT
(**nur** in der Spargelsaison)

am Tisch serviert

Spargelkuchen mit Flusskrebsen an Salatgarnitur

***

Spargelcremesuppe mit Kalbfleischklößchen
und grünem Spargelstückchen

vom Büffet

Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise
dazu panierte Schnitzel-kleine Putensteaks-
Gemischte Platte vom rohen und gekochten Schinken
dazu Neuen Kartoffeln und Kräuterkratzede

***

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren
im Glas serviert

Pro Person 45,00 €
zzgl. MwSt.

Sommerzeit – Grillzeit I

Salatbüffet

Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Karottensalat in Orangenvinaigrette

Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill

Tomatensalat in Balsamico – Vinaigrette

Sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressing

Frisch vom Grill
Schweinerückensteak mit Kräutern
Putensteak in Paprikamarinade
Hähnchenkeule mit Rosmarin gespickt
Thüringer Bratwürste
Bratkäse und mediterranem Grillgemüse
Linsenburger
dazu reichen wir zweierlei Senf und Chili Dip

Dessert
Rote Grütze mit Vanillecrème
Joghurt mit Früchten der Saison

Pro Person € 26,00

Grillmeister
Pro Stunde € 35,00
zzgl. MwSt.

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch andere Fleisch - oder Fischspezialitäten zu.

Sommerzeit -Grillzeit II

Vorspeisenbüffet

Shrimpsspieße auf der Ananas
Parmaschinken an Melonenspalten
Würzige Hähnchenfilets in mediterraner Marinade
Thunfischsalat mit Paprika und Artischocken
Nudelsalat mit Flusskrebsen und kleinem Gemüse a
Gebratenes Gemüse
-Paprika-Zucchini-Champignons-
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, Rucola und Oliven
Karotten-Krautsalat, Kartoffelsalat, Rote Beete Süß-sauer
und Blattsalat nach Saison

Frisch vom Grill und aus der Pfanne

Gebratene St. Peterfisch mit Kräuterbutter
Marinierte Rindermedaillons
Putensteaks mit Salbei und Schinken
Lammkoteletts in Kräutermarinade
Nürnberger Würstchen
Bratkäse mit Basilikum Pesto

Dazu reichen wir:
Grillkartoffel mit Sauerrahm
verschiedene Dips und zweierlei Senfsorten

Dessertbüffet

Frische Früchte der Saison
Hausgemachtes Beerensorbet frisch aus der Eismaschine
Crème Brûlée mit Orangencaramelsoße
Pfirsichmascarponeschnitte

pro Person € 45,00
zzgl. MwSt.

Die neue Büffet- und Preisliste ist gültig ab 01. Dezember 2023, Erklärung zu den Allergenen und Zusatzstoffe, siehe Seite 20. Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer, siehe AGB.

Menü I

Sommerlicher Salat in Balsamico-Vinaigrette
mit in Kräutern gebratene Garnelen

Kalbsrückensteak mit frischen Rahmpfifferlingen
dazu glaciertes Karottengemüse und Spätzle

Hausgemachtes Cassis- Sorbet mit frischen Früchten und
Mascarpone-Limettencrème

Pro Person
€ 44,00
zzgl. MwSt.

Menü II

Carpaccio von der Rote Beete an Feldsalat
in Balsamico- Vinaigrette,

Fetakäse und Macadamia
Rotes Linsencurry mit gebratenem Doraden Filet und Flusskrebsen
mit Zuckerschoten

Knusprige Entenbrust in Pflaumenweinsauce mit Zitronengras,
Chili und Koriander
dazu Timbal vom Basmati Reis und Sojagemüse

Hausgemachtes Kokoseis mit Babyananas und weißem Rum

Pro Person € 45,00
zzgl. MwSt.

Menü III

Räucherlachsroulade gefüllt mit Meerrettichfrischkäse
mit Kaviar an Salat frisch vom Markt

Champagner- Risotto mit gebratenem Zanderfilet
getrockneten Tomaten und Zucchinistreifen

Zartes Maispoulardenbrüstchen mit Morchelrahmsoße
Kartoffelgratin und frisches Gemüse der Saison

Braune Mousse au Chocolat mit Früchtegarnitur

Pro Person
€ 42,00
zzgl. MwSt.

Menü IV

Gazpacho mit Flusskrebsen

Scheiben von Rosa gebratener Barbarie Entenbrust
an Marktsalat und Melone

Kalbsinvoltini mit Marsalasauce dazu
Champagner- Risotto und mediterranes Gemüse

Creme brûlée
mit Orangenkaramel

Pro Person € 43,00
Zzgl. MwSt.

COOKING FOR YOU
Jürgen Schlachta

Rustikales Büffet

Geräucherte Makrelen und Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Matjesfilets in Apfelsauerrahmsauce

Schwarzwälder Schinkenplatte

Würzige Hähnchenkeule mit Chili Dip

Kalter Braten vom Schwein mit Remouladensoße

Salat von Karotten und Weißkraut

Tomatensalat mit Fetakäse

Badischer Kartoffelsalat mit Speck

Blattsalat nach Saison mit Vinaigrette

Überbackene Gemüsemaultaschen in Sahnesoße

Mild gesalzenes Schäufele im Lorbeersud gegart

Rote Grütze mit Vanillecrème

Tortenbrie mit Weintrauben

Pro Person € 24,50 zzgl. MwSt.

COOKING FOR YOU
Jürgen Schlachta

Kleines italienisches Büffet

Antipasti mit gebratenem Gemüse
-Paprika-Zucchini-Champignons-
eingelegten Oliven und getrockneten Tomaten

Marinierte Hähnchenbrüstchen mit Basilikum Pesto

Parmaschinken mit Melonenspalten

Italienische Salami mit Artischockenherzen

Nudelsalat mit Shrimps und kleinem Gemüse

Tomatensalat mit Mozzarellabällchen und Rucola

Blattsalat nach Saison mit Balsamico-Vinaigrette

***

Penne all´arrabbiata mit Parmesan überbacken

Saltimbocca von der Pute
(Kleine Putenschnitzel mit Salbei und Schinken gebraten)

Cannelloni mit Spinat Käse Füllung

Mediterranes Gemüse

***

Pannacotta mit Himbeersoße

Fruchtsalat mit Maraschino

Pro Person € 26,00
zzgl. MwSt.

Großes italienisches Büffet

Vitello tonnato mit Estragon-Thunfischsoße
Parmaschinken mit Melonenspalten
Original italienische Salami mit Grappa
Shrimps in leichter Cocktailsoße mit Ananas
Gebratenes Gemüse
-Paprika-Zucchini-Champignons-
mit Knoblauch und Kräutern
Eingelegte Oliven und getrocknete Tomaten
Reissalat mit Thunfisch und kleinem Gemüse an
marinierte Artischocken
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen und Rucola

***
Saltimbocca von der Pute
(Kleine Putenschnitzel mit Salbei und Schinken gebraten)

Mit Rosmarin gespickter Schweinebraten dazu Marsalasauce
Penne all'arrabbiata

Weißwein - Risotto mit Parmesanraspeln

***
Mascarponecrème mit Orangenkaramel
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Pannacotta mit eingelegten
Früchten in Gelee

Pro Person € 36,00
zzgl. MwSt.

Sie möchten Ihren Gästen zusätzlich noch ein Fischgericht anbieten
z.B. Gebratenen Lachs, Dorade oder Wolfsbarsch
Aufpreis
Pro Person 6,00 €
zzgl. MwSt.

COOKING FOR YOU
Jürgen Schlachta

Thailändisches Büffet

Gebackene Garnelen im Knusperteigmantel
Knusprige Frühlingsröllchen mit Mango Dip
Satespieße mit Erdnusssoße
Garnelenspieße auf Avocado-Limettenmousse
Hot Chicken Wing und marinierte Hähnchenbrustfilets
Fenchel-Selleriesalat mit Ananas und Curry

***

Thailändischer Sauerbraten vom Schweinefilet
in Pflaumenwein-Ingwersoße mit einem Hauch von Koriander

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Kokos-Currysoße

Buntbarsch im Kräuter-Tempurateigmantel

Dazu servieren wir aus dem Wok:

Gebratenen Gemüse-Basmati Reis
oder
Gebratenen Glasnudeln

***

Hausgemachtes Kokoseis mit Rum
Fruchtsalat mit thailändischem Basilikum
Exotische Dessertcreme, mit Litschi, Papaya und Ananas

Pro Person € 34,00
zzgl. MwSt.

Spanisches Büffet

Serrano Schinken mit Melonenspalten

Geschmorte Hähnchenbrüstchen mit Salatherzen und Portweindressing

Thunfisch- Tortilla-Würfel mit Frühlingszwiebeln

Artischockensalat mit Meeresfrüchten, Erbsen und Tomaten

Dicke Bohnen mit Kapern, Sardinnen und geröstete Mandeln

Manchego Käse mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rosmarin
Knoblauchkräuterchampignons

Gebratenes Paprika-Zucchinigemüse mit Garnelen und Sherry

***

Paella "andalusisch" mit Hähnchen, Kaninchen und Meeresfrüchten

Hackfleischbällchen und Chorizo in Tomaten-Mandelsauce

Schweinemedaillons gefüllt mit Serrano Schinken und Olivenpaste

Calamari in Knoblauch mit Zucchinikräuterstreifen

dazu gebackene Kartoffelecken und Aioli

***

Creme Catalan
Fruchtspieße

Pro Person 35,00 €
zzgl. MwSt.

Internationales Büffet

Geräucherte Lachsroulade mit Meerrettichfrischkäse gefüllt
Shrimps in leichter Cocktailsoße mit Ananas
Matjessalat in Sauerrahm mit Apfel-Gurkenstreifen
Glasnudeln in Currymarinade mit Hähnchenbruststreifen
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Gebratene Barbarie Entenbrust mit rosa Pfeffer und Chilidip
Parmaschinken mit Melonenspalten
Tomatensalat mit Mozzarellabällchen und Oliven
Karottensalat in Orangen-Vinaigrette
Walldorfsalat garniert
(Selleriesalat mit Wallnüssen und Äpfeln)

Gebratene Schweinemedaillons mit Pilzrahmsauce,
und Spätzle
Geflügelragout mit thailändischen Aromen,
mit Zitronengras, Kokosmilch, Curry dazu Basmati Reis
Gebratenes Wolfsbarschfielt mit Kräuterbutter

Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

Schwarzwälder Kirschschnitte
Pannacotta mit Früchten in Gelee
Creme brûlée

Pro Person € 45,00
zzgl. MwSt.

Gerne können Sie von Ihrem Lieblings -Bäcker das Brot bzw. Backwaren
für Ihr Wunschbuffet selbst besorgen!
Selbstverständlich können wir auch nach Absprache
Brot und Backwaren liefern
zum Aufpreis von 1,20 € pro Person zzgl. MwSt.

Sie haben nicht das passende Menü oder Büffet gefunden,
dann sind wir gerne bereit nach Ihren Wünschen ein individuelles Angebot
zu erstellen.
Bezüglich der Allergene in Büffets und Menüs können wir Ihnen
nach vorheriger Absprache auch Alternativen anbieten.

Das Team vom
Partyservice Cooking-for-you und Verleihservice -Freiburg
freut sich darauf Sie begrüßen zu dürfen, um Ihre Feier gemeinsam mit Ihnen
zu gestalten.

Jürgen und Cornelia Schlachta

Des Weiteren können wir Ihnen folgende Serviceleistungen anbieten:

Getränke auf Kommission, Preise auf Anfrage

Equipment

Bestuhlung
Tischwäsche
Geschirr, Gläser und Besteck
Dekoration
Partyzelte und Pavillons
und vieles mehr.

Preisinformation der einzelnen Mietartikel
siehe unter: www.verleihservice-freiburg.de

Personalkosten

Koch /Grillmeister	pro Stunde	35,00 €
Service für Speiseausgabe	pro Stunde	30,00 €
Service am Tisch	pro Stunde	35,00 €
Hilfskräfte	pro Stunde	30,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die vorliegende Menü- und Büffetvorschläge haben Informationscharakter und können unter Berücksichtigung individuellen Wünschen geändert werden.

Die Preise für unsere Menü- und Büffetvorschläge sind ab 30 Personen berechnet. Bitte beachten Sie, dass bei einer reduzierteren Personenzahl sich der Vorschlag oder Preis ändern kann.

Aufgrund der momentanen Situation sind Angebote für einen späteren Zeitraum nur schwer kalkulierbar, da nicht vorhersehbar ist wohin die Preisentwicklung führt behalten wir uns eine nach Kalkulation vor.

Unserem Angebot liegen die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Firma Cooking-for-you zugrunde.

Gerne senden wir Ihnen die Menümappe mit den Erläuterungen zu Allergenen und Zusatzstoffe separat zu oder sprechen Sie uns darauf an.

Erläuterungen zu den Zusatzstoffen und Allergene, die in den Speisen enthalten sein können.

Zusatzstoffe in Speisen und Getränke

1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta-Carotin, Riboflavin)
2) mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitrit Pökelsalz und Nitrat
3) mit Süßungsmittel
4) mit Phosphat
5) mit Antioxidationsmittel
6) mit Geschmacksverstärker
7) Coffein haltig
8) geschwefelt

Allergene

a) Glutenhaltiges Getreide (d. H. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Nudel, Brot usw.

b) Krebstiere und Krebserzeugnisse

c) Eier und Eier- Erzeugnisse

d) Fisch und Fischerzeugnisse

e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

f) Soja und Sojaerzeugnisse

g) Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose

h) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannüsse, Paranuss, Pistazie, Macadamia/Queensland Nuss sowie allen daraus hergestellten Erzeugnissen

i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

j) Senf und Senferzeugnisse

k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

l) Lupine und Lupinenerzeugnisse

m) Weichtiere und daraus hergestellten Erzeugnissen

n) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO2 angeben.

Allgemeinen Geschäftsbedingungen

Lieferung und Zubehör

Unsere Lieferungen erfolgen ausschließlich aufgrund der nachfolgenden Bedingungen.
Von uns erstellte Kostenvoranschläge sind verbindlich und Grundlage für einen Vertragsabschluss.
Der Kunde akzeptiert diese Bedingungen, sobald er unser Angebot angenommen und **schriftlich** bestätigt hat.
Änderungen müssen schriftlich festgehalten werden.

Catering:

Aufgrund der momentanen Situation sind Angebote für einen späteren Zeitraum nur schwer kalkulierbar.
Da nicht vorhersehbar ist wohin die Preisentwicklung führt, behalten wir uns eine nach Kalkulation vor.

Preise

Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.
Erläuterung Umsatzsteuergesetz:
Die Preise von Speisen und Büffet incl. Anlieferung **ohne Dienstleistung** (Aufbau, Personal, Geschirr etc.) werden mit **7% Mehrwertsteuer** berechnet.
Die Preise von Speisen und Büffet incl. Anlieferung **mit Dienstleistung** (Aufbau, Personal und Equipment) werden mit **19 % Mehrwertsteuer** berechnet.
Es gilt ausschließlich unserer aktuellen Preisliste. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit die Gültigkeit. Vertragsgrundlage sind unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Lieferung und Abholung

Lieferungen und Abholung in Emmendingen 20,00 € pro Fahrt
Lieferungen und Abholung an andere Orte werden nach gefahrenen Kilometer und pro Fahrzeug berechnet. Pro km 1,00 € aber mind. 20,00 €
Sollte die Anlieferung/Abholung unter erschwerten Bedingungen stattfinden, so wird diese mit 30,00 € pro Mitarbeiter/Std. berechnet.

Nebenleistungen

Sämtliche Nebenleistungen wie die leihweise Bereitstellung von Geschirr, Gläsern, Tischwäsche, Dekoration etc. und Servicepersonal wird je nach Bedarf gesondert berechnet.
Mietgeschirr wie Gläser, Teller usw. sollten **gespül**t, in den vorgesehenen Recks bzw. Boxen zurückgeben werden.

Sollte dies nicht möglich sein werden wir eine Spülpauschale zwischen von 1,00 € - 2,00 € pro Person je nach Menge und Aufwand in Rechnung stellen. Kleinere Mengen/Stückzahl werden 0,20€ pro Teil in Rechnung gestellt.

Evtl. anfallende Aufräumungsarbeiten in Lokationen oder Müllentsorgung werden kostenpflichtig in Rechnung gestellt.
Fehl- und Bruchmengen sowie beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert berechnet.
Die von uns zur Verfügung gestellten Gegenstände (Tabletts, Platten, Transportverpackungen etc.) Equipment und Dekorationen bleiben unser Eigentum und sind im **sauberen und ordnungsgemäßen Zustand** zurückzugeben.

Für gemietetes Equipment z.B. Ziehpavillions ect. empfehlen wir Ihnen eine zusätzliche Haftpflichtversicherung abzuschließen.

Personenanzahl
Bei Veranstaltungen sollte spätestens 5 Tage vorher die genaue Personenzahl mitgeteilt werden, erfolgt keine Mitteilung über die reduzierte Gästezahl, so wird die im Auftrag festgelegte Personenzahl berechnet.

Zahlung
Ab einem Auftragswert von 1000,00 € erhalten wir 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % des Auftragswerts als Vorauszahlung.
Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Unsere Rechnungen sind sofort ohne Abzug zu zahlen.

Stornierung
Kündigt der Auftraggeber einen bereits erteilten Gesamtauftrag bzw. Vertrag, so werden Ihm 5% in Rechnung gestellt.

30 Tage vor dem Veranstaltungsdatum berechnen wir 10 %
14 Tage vor dem Veranstaltungsbeginn berechnen wir 50 %
8 Tage vor dem Veranstaltungstermin berechnen wir 80 %
der Gesamtauftragssumme

Dieses Prospekt ist gültig ab 01.11.2023
Steuer-Nr.05414/30000 Ust-IdNr.DE252322751
Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Emmendingen

Party- und Verleihservice Cooking-for-you
Jürgen Schlachta
Blumenstraße 12/1
79312 Emmendingen
+49(0)764155784

info@cooking-for-you.de
www.cooking-for-you.de
www.verleihservice-freiburg.de