

Party-Service • Buffets • Catering



*Irscher Straße 38 b
54439 Saarburg*

*Telefon: 06581 997 9999
Mobil: 0172 680 3195*

*www.party-service-loch.de
PartyServiceErikaLoch@t-online.de*

Canapésortimente

Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...

rohem Schinken² mit Silberzwiebeln
 gekochtem Schinken² und Spargel
 Salamí² mit Gurke und Tomate
 Hühnchen-Spieß mit Ananas
 Schnitzelspieß mit Gurke
 kleine Frikadelle

je Stück **2,20 Euro**

Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...

Räucherlachs² mit Sahnemeerrettich²
 Forellenfilet² mit Sahnemeerrettich²
 Tomaten mit Mozzarella-Spieß
 Serranoschinken² mit Melone-Spieß
 Schweinemedallions, garniert mit Obst
 Rucola-Röllchen mit Datteln u. Schinken

je Stück **2,60 Euro**

Gemischtes Sortiment an Canapés mit ...

Riesengarnelen² mit Sauce Aioli
 Räucherlachs² mit Lachskaviar²
 Lachstartar² pikant gewürzt
 Kalbfleischpastete mit Preiselbeer-Birne
 Roastbeef mit Maiskölbchen

je Stück **3,00 Euro**

Im Gläschen

Kartoffelsalat
 Kartoffelsalat (vegan)
 Geflügelsalat
 Nudelsalat
 Mediterranes Gemüse
 Krabbencocktail

je Stück 3,00 Euro
 je Stück 3,00 Euro
 je Stück 3,00 Euro
 je Stück 3,00 Euro
 je Stück 3,00 Euro
 je Stück 3,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Sektempfang mit kleinen belegten Baguettes und Snacks

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
<i>kleine Baguette belegt mit:</i> <i>kleiner Frikadelle Salamiröllchen² Hähnchennugget Schinkenröllchen² Camembert</i> <i>Käsewürfel</i> <i>pro Person 12,50 Euro</i>	<i>Baguette belegt mit:</i> <i>kleiner Frikadelle Salamiröllchen² Lachsschinken² mit Melone Schinkenröllchen² Camembert geräucherter Lachs mit Ei</i> <i>Rucola-Röllchen</i> <i>pro Person 14,00 Euro</i>	<i>Baguette belegt mit:</i> <i>Schweinemedallions kleinen Schnitzeln Hähnchenbrust Lachs² mit Kaviar² geräucherter Forelle² - mit Meerrettich² Garnelen² mit Knoblauchsauce</i> <i>Rucola-Röllchen Käsewürfel</i> <i>pro Person 18,50 Euro</i>

Käsespieß mit Trauben

je 20 Stück 20,00 Euro

Hackbällchen mit Remoulade^{2,10}

je 10 Stück 20,00 Euro

Hähnchen-Nuggets mit Remoulade^{2,10}

je 10 Stück 20,00 Euro

Blätterteigschnecken mit Käse

je 10 Stück 20,00 Euro

Blätterteigschnecken mit Schinken

je 10 Stück 20,00 Euro

Veganes Fingerfood

Falafel-Bällchen aus Kichererbsen

Gemüsebällchen

Linsenbällchen

je Stück 2,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Feine Suppen

Rindfleischsuppe mit Einlage und Markklößchen **4,50 Euro**

Lauchcremesuppe **4,00 Euro**

Spargelcremesuppe in der Saison **4,50 Euro**

Gulaschsuppe mit Baguette **5,00 Euro**

Hausgemachte Kartoffelsuppe **5,00 Euro**

Hausgemachte Kartoffelsuppe (vegan) **5,00 Euro**

Spaghetti Bolognese **6,50 Euro**

Spaghetti mit veganer Tomaten-Bolognese **6,00 Euro**

Chili con Carne² **6,50 Euro**

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Festliches Menü 1

Vorspeisen

*Rindfleischsuppe mit Markklößchen
Baguette
gekochtes Rindfleisch mit Sauce Remoulade^{2,10}*

Hauptgericht

*Schweinefilet
je zur Hälfte mit Champignonrahmsauce und Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin/Spätzle
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise*

Nachspeisen

*Schoko-Mousse
Obstsalat*

Preis pro Person 38,00 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Festliches Menü 2

Vorspeisen

*Serrano Schinken mit Melone
gemischte Fischplatte
geräucherter Lachs² und Krabbencocktail²
geräuchertes Forellenfilet² mit Sahnemeerrettich²
Baguette*

Salate

Blattsalate mit Dressing

Saucen

Sahnemeerrettich², Sauce Remoulade^{2,10}

Hauptgericht

*Hühnerbrüstchen in Rahm oder paniert
Schweinelenndchen in Champignonrahmsauce
Kartoffelgratin/Butternudeln
Gemüseplatte, Sauce Hollandaise*

Nachspeisen

*Vanille-Mousse mit Schattenmorellen
und Mandeln*

Preis pro Person 45,00 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Feines Geflügel

*Putengeschnetzeltes in Rahm,
Butterspätzle und Salat* **14,50 Euro**

*Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken,
Kartoffelgratin und Salat oder Gemüse* **15,50 Euro**

*Panierte Hühnerbrüstchen mit Champignonrahmsauce,
Kartoffelgratin und Gemüseplatte* **16,50 Euro**

*Hühnerbrüstchen in Curryrahm und Pfirsichen,
Bandnudeln und Salate* **16,50 Euro**

*Die Beilagen der obengenannten Gerichte können
nach Wunsch ausgetauscht werden.*

Fischgericht

*Gedünsteter Lachs² in Dillrahm,
Butterreis, Blattsalate mit Dressing* **20,50 Euro**

Wildgericht

*Wildgulasch „Hubertus“, Preiselbeeren
Kartoffelklöße und Rotkohl* **19,50 Euro**

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Vegetarische Gerichte

Gemüsebratlinge mit Petersilienkartöffelchen und
Blattsalate mit zwei Dressings **13,50 Euro**

Fleischgerichte mit Beilagen

Friskadellen nach „Art des Hauses“ mit Zwiebeln,
Sauce und Baguette **8,50 Euro**

Friskadellen mit Spätzle und Salat **13,50 Euro**

Grillschinken² mit gedünstetem Sauerkraut und Püree¹⁰ **14,50 Euro**

Spießbraten vom Schweinekamm mit Zwiebeln,
Kartoffelgratin und Gemüse **16,50 Euro**

gek. Rindfleisch, Speckkartoffeln²,
Salate^{10,12} und Sauce Remoulade^{2,10} **17,50 Euro**

Schweineschnitzel mit Jäger- oder Zigeunersoße¹²,
Beilagen können individuell ausgewählt werden **17,50 Euro**

Burgunderbraten vom Rind,
Petersilienkartoffeln und Speckbohnen² **18,50 Euro**

Schweinelenndchen in Pfefferrahm- oder Champignonrahmsauce,
Butternudeln, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren **19,50 Euro**

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %



Rustikales Buffet

roher Schinken²

*gekochter Schinken² mit Spargel, Hausmacher Blutwurst
Hausmacher Leberwurst, Landsalami², kleine Frikadellen, Nuggets*

Salate

Kartoffelsalat, Krautsalat², Karottensalat, Nudelsalat, Lauchsalat

Saucen

Sauce Remoulade^{2,10}, Knoblauchcreme, gemischter Brotkorb

Preis pro Person 25,00 Euro

Kaltes Buffet

roher Schinken², gekochter Schinken² mit Spargel

*Salami², gemischte Hähnchenplatte mit Obst
kleine Schnitzel, kleine Frikadellen, geräucherte Forelle²
und geräuchertem Lachs*

Salate

Kartoffelsalat, Bohnensalat, Waldorfsalat^{2,5}, Nudelsalat, Gurkensalat

Saucen

Sauce Remoulade^{2,10}, Knoblauchcreme, Sahnemeerrettich²,

gemischter Brotkorb

gemischte Käseplatte (vom Altfuchshof) mit Obst garniert

Preis pro Person 29,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

Kalt-warmes Buffet 1

Salate

*Krautsalat², Möhrensalat, Griechischer Salat mit Feta
Tomaten mit Mozzarella*

Vorspeisen

*geräuchertem Lachs, Hackfleischbällchen mit Gurke
Schnitzelchen von der Pute mit Obst
Sahnemeerrettich², Sauce Remoulade^{2,10}*

Hauptgericht

*Grillschinken² mit Zwiebeln, Sauerkraut mit Püree^{2,10}
Rindergulasch, Spätzle*

*Käse Brett (vom Altfuchshof) mit Trauben
gemischter Brotkorb*

Preis pro Person 35,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Italienisches Buffet

Vorspeise

*Tomaten mit Mozzarella und Oliven
Blattsalate, Joghurt-Dressing²
Käsestreifen, Schinkenstreifen², Thunfisch, Zwiebelringe*

kleine gefüllte Tomaten mit Frischkäse

*Fischplatte mit Forelle² und Lachs²
Hühnerbrüstchen mit Obst
mediterrane Platte mit eingelegtem Gemüse*

Saucen

Sahnemeerrettich², Sauce Remoulade^{2,10}

Hauptgericht

*Lasagne mit Hack¹, Lachslasagne² mit Spinat
Putenschnitzel mit Ananas und Käse überbacken
und Tomaten-Sauce^{1,10}, Bandnudeln*

gemischter Brotkorb

Preis pro Person 39,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

Kalt-warmes Buffet 2

Salate

*Krautsalat², Möhrensalat, griechischer Salat
gemischter Blattsalat, 2 Dressings, Tomaten mit Mozzarella*

Vorspeise

*geräuchertes Forellenfilet², gemischte Hähnchenplatte
Geflügelcocktail „Metternich“, geräucherter Lachs*

Saucen

Sahnemeerrettich², Knoblauchcreme, Sauce Remoulade^{2,10}

Warmes Buffet

*Grillschinken² nach „Art des Hauses“ mit Zwiebeln
Schweinemedallions in Pommery-Senf-Sauce, Kartoffelgratin, Spätzle*

*Käse Brett mit verschiedenen Käsesorten (vom Altfuchshof),
mit Obst garniert*

gemischter Brotkorb

Nachspeise

Bayrisch-Creme mit Obst

Preis pro Person 40,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Kalt-warmes Buffet 3

Salate

gemischter Blattsalat, Bohnensalat, Krautsalat², Karottensalat

Vorspeisen

*Räucherlachs², geräuchertes Forellenfilet²
gekochter Schinken² mit Spargel
Pastete im Teigmantel mit Preiselbeer-Birne
Tomaten mit Mozzarella*

Saucen

Sahnemeerrettich², Dattelfruchtcreme, Sauce Remoulade^{2,10}

Warmes Buffet

*Hühnerbrüstchen paniert nach „Art des Hauses“
überbacken mit Pfirsich u. Käse
Schweinefilet „Hochwälder Art“ mit Waldpilzen und Rahmsauce,
Kartoffelgratin
Butternudeln, Gemüseplatte, Sauce Hollandaise
gemischter Brotkorb*

Nachspeise

Schoko-Mousse

Preis pro Person 44,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

Kalt-warmes Buffet 4

Salate

Lauchsalat

Blattsalate mit 2 Dressings

Mediterraner Teller, Tomaten mit Mozzarella-Spieß

Möhrensalat, Waldorfsalat^{2,5}

Vorspeisen

Lachsschinken² mit Melone

norwegischer Lachs² mit Kaviar²

geräuchertes Forellenfilet² mit Sahnemeerrettich²

Hühnerbrüstchen mit Obst,

Filet in Blätterteig

Hauptgericht

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce

Schweinelendenbraten mit gedünsteten Zwiebeln

Kartoffelgratin, Spätzle

Gemüseplatte und Speckbohnen²

gemischter Brotkorb

Nachspeise

Himbeer-Mascarpone-Creme

Preis pro Person 46,50 Euro

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.

Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Merkblätter

<i>Merkblatt</i>		
zur Kennzeichnung auf Speise- und Getränkekarten gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLVO) vom 29.01.1998. Die Verwendung der nachfolgend aufgeführten Zusatzstoffe ist durch einen entsprechenden Hinweis (Ziffer) jeweils kenntlich gemacht.		
<i>Zusatzstoffe</i>		<i>Kenntlichmachung</i>
1.	Farbstoffe	„mit Farbstoff“
2.	Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3.	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
4.	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
5.	Schwefel	„geschwefelt“
6.	Eisen-Gluconat / Eisen- Lactat	„geschwärzt“
7.	Bienenwachs, Schellack, Carnauba-, Candelillawachs	„gewachst“
8.	Phosphorsäure und deren Verbindungen in Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“
9.	Süßmittel	„mit Süßungsmittel“
10.	Zucker- und Süßungsmittel	„mit einer Zuckerart“
11.	Tafelsüßen	„auf einer Grundlage ... z.B. Sorbit“
12.	Aspartem	„enthält eine Phenylalaninquelle“
13.	mehr als 10 % Zugabe von Sorbit Mannit, Isomalt, Malit, Lacit Xylit	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
14.	Milcheiweiß in Fleischprodukten	„mit Milcheiweiß“
15.	koffeinhaltige Produkte	„koffeinhaltig“
16.	chininhaltige Produkte	„chininhaltig“

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %



Merkblatt	
zur Kennzeichnung von Allergenen auf Speise- und Getränkekarten gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Okt. 2011	
Bei der Verwendung von nachfolgend aufgeführten Allergenen sind die Angaben, nach entsprechendem Hinweis (z.B. Sternchen oder Ziffern) in der Fußnote kenntlich zu machen.	
a	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l oder 10 mg/kg
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von 7 %.

Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
 Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %

Geschirrservice und Lieferbedingungen

*Um die reibungslose Abwicklung Ihrer Veranstaltung oder Feier zu gewährleisten, nachstehend einige Erläuterungen:
Eine individuelle Beratung soll zum Gelingen Ihres Festes beitragen.*

Bei Lieferung wird eine Fahrtkostenpauschale von 20,00 Euro berechnet. Ab einer Entfernung von mehr als 20 km beträgt die Fahrtkostenpauschale 30,00 Euro.

*Zum Buffet können bei Bedarf auch Teller und Besteck geliefert werden.
Für den Verleih wird eine Kostenpauschale pro Person von 1,50 Euro berechnet.
Soll das Spülen des gelieferten Geschirrs von uns übernommen werden,
werden pro Person 0,80 Euro zusätzlich berechnet.*

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die gemieteten Gegenstände pfleglich zu behandeln und in einwandfreiem Zustand zurückzugeben. Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Mieters. Bei Verlust hat der Auftraggeber Schadenersatz in Höhe des Bezugspreises zu leisten.

*Alle Preise verstehen sich einschließlich der für **reine** Buffetlieferungen gesetzlich festgelegten Mehrwertsteuer in Höhe von **7 %**.*

*Bei Buffetlieferungen **mit zusätzlichen Serviceleistungen** (z. B. Geschirrverleih, Servicestunden etc. = Dienstleistungen) ist jedoch der vom Gesetzgeber festgelegte Mehrwertsteuersatz von **19 %** anzuwenden, so dass sich die in dieser Preisliste genannten Preise, entsprechend der um 12 Prozentpunkte **höheren** Mehrwertsteuer, **erhöhen**.*

Auf unsere Rechnungen gewähren wir ein Zahlungsziel von 14 Tagen beginnend ab dem Rechnungsdatum.

Mit Auftragserteilung werden vom Auftraggeber die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen verbindlich anerkannt.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Parteien Trier.

*Wir hoffen Ihren Vorstellungen zu entsprechen und würden uns freuen,
Sie als Kunden begrüßen zu dürfen.*

*Bei Unklarheiten oder Fragen stehen wir auch gerne
persönlich für ein Gespräch zur Verfügung.*

*Diese Angebotsmappe ist zum Verbleib bei Ihnen bestimmt.
Mit Erscheinen dieser Angebotsmappe verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.*

Ihr Party-Service Erika Loch

*Die o.g. Preise enthalten den geltenden Umsatzsteuersatz von **7 %**.*

*Allergene Stoffe können in einer im Betrieb ausliegenden separaten Buffet-Karte eingesehen werden.
Bei Unterschreitung der Mindestabnahmemenge von 20 Personen je Buffet, erfolgt ein Preisaufschlag 10 %*

[illegible]

[illegible]

Party-Service • Buffets • Catering



*Irscher Straße 38 b
54439 Saarburg*

Telefon: 06581 997 9999

Mobil: 0172 680 3195

www.partyservice-loch.de

PartyServiceErikaLoch@t-online.de