



Zum Rad

Hotel · Metzgerei · Partyservice

seit 1879

Egal ob Betriebsfeier, Hochzeit, Geburtstag, Grillfest oder andere Anlässe. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht mit allen Leistungen, die wir Ihnen gerne für Ihre Feier anbieten.

Sie können sich ein Buffet oder Menü nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei nur um Vorschläge und einen Auszug unseres Leistungsspektrums handelt. Gerne können wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch individuelle Vorschläge nach Ihrem Belieben anbieten und beraten Sie hierzu gerne unverbindlich.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage und stehen selbstverständlich gerne für Fragen zur Verfügung.

Gerhard, Beate, Kathrin und Ralf Hepperle

Stand März 2022

Familie Hepperle
Dreikönigstraße 12
73230 Kirchheim unter Teck



Zum Rad

Hotel · Metzgerei · Partyservice

seit 1879

Telefon: 07021/2734
info@hotelzumrad.de
www.hotelzumrad.de

Produktinformationen und Herkunftsnachweis

Seit Generationen legen wir bei der Herstellung unserer Speisen größten Wert auf die Verwendung regionaler Produkte. Wir sind aus diesem Grund Mitglied bei Schmeck die Teck. Mehr Informationen hierüber finden Sie unter www.schmeckdieteck.de

Unsere Zutaten beziehen wir wie folgt:

Fleisch und Wurst:	aus der hauseigenen Metzgerei
Lammfleisch:	vom Schäfer Hermann Sigel aus Jesingen
Rind-, Schwein- und Kalbfleisch:	von ausgesuchten bäuerlichen Familienbetrieben und Erzeugergemeinschaften
Getreideprodukte:	Mühle Sting in Jesingen
Kartoffeln:	Sulzburghof in Unterlenningen & Hof Gölz in Nabern
Apfelsaft:	Thomas Bosch aus Unterlenningen
Frische Eier:	Geflügelhof Bösch in Böhringen
Teck-Linsen:	Biolandhof Gruel in Owen
Obstbrände:	vom Berghof Rabel in Owen
Salatöle:	Ölmühle Dusslingen
Salat, Fisch, Gemüse und Früchte:	vom Großhandel mit wechselnden regionalen Zulieferern

Unsere selbstproduzierten Speisen werden ohne Zusatzstoffe hergestellt. Bei zugekauften Grundprodukten und Gewürzen wie zum Beispiel Senf, Essig, usw., die wir für verschiedene Herstellungsprozesse benötigen, sind Spuren von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen enthalten.

Gerne halten wir auch eine separate Speisekarte für Allergiker bereit. Bitte sprechen Sie zu den Zusatzstoffen und den Allergenen gerne an.



Fingerfood

Belegte Baguettescheiben

exklusiv dekoriert mit saftig gekochtem Schinken, Bratenspezialitäten, Rauchfleisch, Salami oder Käse

€ 2,10 pro Stück

Belegte Baguettescheiben

mit fruchtigem Tomaten-Kräuter-Sugo und Büffelmozzarella

€ 2,10 pro Stück

Belegte Baguettescheiben

exklusiv dekoriert mit Räucherlachs oder Forellenmousse,

€ 2,40 pro Stück

Halbe belegte Brötchen

exklusiv dekoriert mit Schinken, Käse, Rauchfleisch, Salami

€ 2,50 pro Stück

Halbe belegte Brötchen

exklusiv dekoriert mit Räucherlachs oder Forellenmousse

€ 2,90 pro Stück

Käse-Früchtespieße

mit mildem Hartkäse und bunten Früchten

€ 2,00 pro Stück

Schnitzelspießchen

von der Pute mit rotem und gelbem Paprika

€ 2,00 € pro Stück

Fleischbällchenspießchen

mit Gewürzgurke und Tomate

€ 2,00 € pro Stück

Tomatenspieße Caprese

mit Cocktailtomaten und Mini-Mozzarellakugeln

€ 2,00 pro Stück

Hähnchenspieße

in verschiedenen Variationen

€ 1,80 pro Stück

Datteln im Speckmantel

am Spieß

€ 1,80 pro Stück

Roastbeefröllchen

mit Gurke und Ananas

€ 3,80 pro Stück

Nudelsalat

mit buntem Gemüse in leichter Joghurt-Mayonaise € 2,40 pro Stück

Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat	€ 2,50 Pro Stück
Tafelspitzsülze auf Karotten-Sesam-Salat	€ 2,60 pro Stück
Schwäbischer Maultaschensalat Im Gläschen	€ 2,30 pro Stück
Antipasti im Gläschen mit eingelegten Antipastispezialitäten wie getrockneter Tomate, Zucchini, Aubergine und Paprika	€ 2,60 pro Stück
Bunter Linsensalat rote und gelbe Linsen in Balsamico-Vinaigrette	€ 2,50 pro Stück
Griechischer Salat Feta-Käse, Oliven, Tomaten-, Paprika und Gurkenwürfeln	€ 2,50 pro Stück
Tabouleh Salat Würfel von der Gurke und Tomate abgeschmeckt mit Minze und Petersilie	€ 2,50 pro Stück
Bulgursalat mit Minze, Limette, Tomaten, Gurke und orientalischem Ras-el-Hanout Gewürz	€ 2,50 pro Glas
Asiatischer Nudelsalat mit Shrimp am Spieß mit vegetarischer Frühlingsrolle	€ 2,00 pro Glas insgesamt: € 3,90 insgesamt € 2,90
Schinkenhörnchen zarter Blätterteig mit Schinken und Käse gefüllt	€ 1,50 pro Stück
Blätterteig-Käsestangen (vegetarisch), ideal zum Sekt	€ 1,40 pro Stück
Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette oder Bauernbrot	€ 1,50 pro Person
Verschiedene Rohkostsalate (auf Anfrage)	

Gerne finden Sie eine Übersicht unserer Dessertgläschen weiter unten in der Liste unter der Rubrik „Desserts“.

Vorspeisen

Norwegischer Fjordlachs
am Stück pochiert mit Pommery- Senfdip

Fischplatte
mit Räucherlachs oder Medaillons vom frischen Lachs
und buchenholzgeräuchertem Forellenfilet
an leichtem Meerrettichschaum oder Pommery-Senf-Dip

Shrimps-Cocktail
lecker eingelegt mit Kräutern und Knoblauch oder natur

Thunfischwürfel medium gebraten
mit schwarzem Sesam verfeinert

Antipastigemüseplatte
mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten
und Champignons (vegetarisch)

Rote-Beete Carpaccio
in Essig-Öl Vinaigrette und Schnittlauch (vegetarisch)

Parmaschinken mit Honigmelone

Gemischte Schinkenplatte
mit Parmaschinken, zart geräuchertem Schinkenspeck, kräftigem
Schwarzwälder Schinken und saftig gekochtem Schinken

Vitello- Tonnato
dünn geschnittene gekochte Kalbfleischscheiben mit
cremiger Thunfischsoße

Salat Caprese
Mini-Mozzarellakugeln und Cocktailtomaten
mit Balsamico-Vinaigrette
oder
mit Büffelmozzarella und Cocktailtomaten
(vegetarisch)

Feldsalat mit Cocktailtomaten, kross gebratenen
Rauchfleischwürfeln und Kräutercrôutons

Suppen

Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen wie zum Beispiel:
Kräuterflädle, gefülltes Flädle, Grießklößchen, Markklößchen,
Kalbfleischklößchen oder schwäbischen Mini-Maultaschen

Karottencremesüppchen mit Ingwer

Cremesüppchen von gegrilltem Paprika mit Kräutercrôutons

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und bunten Gemüsestreifen

Kresserahmsuppe

Cremige Kartoffelsuppe
mit bunten Gemüsewürfeln

Kräftige Gulaschsuppe
mit Kartoffelwürfeln und Karottenstreifen
und dazu Bauernbrot

Festtagssuppe
mit Flädle, Grießklößchen, schwäbischen Mini-Maultaschen
und bunten Gemüsestreifen

Unsere saisonalen Suppen:

Kürbiscrèmesüppchen vom Hokaidokürbis

Spargelcrèmesuppe

Pfifferlingrahmsuppe

Andere Suppen bieten wir Ihnen gerne individuell auf Anfrage an.

Salate

Klassisches Salatbuffet

Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Karotten-, Gurken-, Kraut-, Tomaten und Zucchini-salat
und hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat
€ 4,90 pro Person

Alternativ zu unserem klassischen Salatbuffet bieten wir Ihnen gerne
folgende Salate an:

Linsensalat

mit roten und gelben Linsen

Nudelsalat oder Tortellinisalat

mit buntem Gemüse in leichter Joghurt-Mayonaise

Hirtensalat

mit Schafskäse, Oliven und Würfeln von Paprika,
Tomaten und Gurken

Tabouleh Salat

Würfel von der Gurke und Tomate abgeschmeckt
mit Minze und Petersilie

Bulgursalat

mit Minze, Limette, Tomaten, Gurke und
orientalischem Ras-el-Hanout Gewürz

Coleslaw-Salat

Karotten- und Krautstreifen mit leichtem
Mayonaise-Dressing

Asiatischer Nudelsalat

Gebratene Nudeln mit asiatischem Gemüse
in Soja-Dressing

Bohnensalat, Paprika- Maissalat, Rote-Beete-
oder Radieschensalat

Gerne können wir Ihnen passend zu Ihrer Anfrage und nach Ihren
individuellen Wünschen eine Salatauswahl auch mit anderen Salaten
zusammenstellen.

Hauptgänge

Vom Kalb

Rahmbraten klassische Art
mit Rahmsoße

Kalbsbraten gefüllt mit Brokkoli

Schwäbischer Kalbsbraten mit Weckknödelfüllung

Kalbsrücken
am Stück natur gebraten

Kalbsbrust oder Kalbshals
gefüllt nach altem schwäbischem Familienrezept

Kalbsrahmgulasch
verfeinert mit Champignons oder Pfifferlingen

Geschnetzeltes „Züricher Art“
in feiner Champignon-Sahnesoße

Panierte Kalbsschnitzel
in einer feinen Panade aus Semmelbröseln und Ei

Piccata Milanese
Kleine Kalbsschnitzel mit Parmesan-Ei Hülle

Involtinis
kleine Rouladen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei

Ossobucco
Scheiben von der Kalbshaxe in einer feinen Soße mit Karotten- und Selleriestreifen

Vom Jesinger Lamm

Lammpfanne „Mediterrane Art“

mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Auberginen

Lammkeule oder Lammrollbraten „Provenzial“

mit leichter Knoblauchnote und Kräutern der Provence gewürzt

Gegrillte Lammkoteletts oder gegrillter Lammrücken

Geflügel

Putengeschnetzeltes

in Currysoße

Putengeschnetzeltes

in Curry-Mangosauce

Putenrahmgeschnetzeltes „Züricher Art“

mit cremiger Champignon-Sahne Soße

Puten- Cordon- Bleu

in feiner Panade aus Semmelbröseln und Ei,
gefüllt mit Schinken und Käse

Paniertes Putenschnitzel

in feiner Panade aus Semmelbröseln und Ei

Gefüllte Putenröllchen

mit verschiedenen Waldpilzen und Karottenwürfeln

Hähnchenbrustfilet

gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse
natur gebraten

Medaillons von der Pute

natur gebraten mit heller Kräuter-Orangensauce



vom Schwein

Schweinefilet „Wellington“

Zartes Schweinefilet umhüllt mit einer Champignon- Schinkenfarce
gebacken im Blätterteig

Schweinefilet gefüllt mit Brokkoli

Schweinerückensteak „Napoli“

überbacken mit Tomate und Mozzarella

Schweinebäckle

geschmort in Trollingersauce

Spießbraten

mit pikanter rauchiger Marinade

Altdeutscher Schweinebraten aus der Schulter

Schweinekrustenbraten mit herzhafter Kruste

Grillschinken würzig gepöckelter Schinken ohne Knochen

Kasseler Hals

saftig, würzig, gepöckelt

Spanferkelbraten

aus der saftigen Schulter oder der Keule

Filettopf

Medaillons vom Filet, natur gebraten

Panierte Partyschnitzel

mager und saftig

Gyros- Pfanne

Geschnetzeltes herzhaft gewürzt mit kräftiger Soße

Piccata Milanese

Kleine Schweineschnitzel in Parmesan-Ei Hülle

Vom Rind

Rinderschmorbraten
aus der Keule, zart in feiner Soße

Rinderrouladen
nach Hausfrauen Art gefüllt mit Rauchfleischwürfeln,
Gewürzgurken und Senf

Burgunderbraten
zarter Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce

Burgundertopf „Boef Bourguignon“
zarte Rindfleischstücke in Rotweinsauce

Rindergulasch
klassische Art

Tafelspitz
zart gekochtes Rindfleisch mit leichter Meerrettichsauce

Rindergeschnetzeltes
im Orangen-Thymiansauce

Rinderfilet „Stroganoff“
Rinderfiletspitzen in feinem Dijon-Senfsauce

Wild
auf Anfrage



Vegetarische Hauptgänge

Waldpilzragout

mit hausgemachten Semmelknödeln

Gefüllte Paprika

mit Cous-Cous und fruchtiger Tomatensauce
(vegan)

Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle mit Ochsenwanger Alpkäse
und geschmelzten Zwiebeln

Polentataler oder Gemüse-Kartoffel-Taler (vegan)

mit Frischkäse-Kräuter-Dip

Italienische Nudelpfanne

Tagliatelle mit Antipastigemüse, Ruccola,
Cocktailtomaten und Parmesan
(vegan)

Rote-Beete Knödel

mit Blattspinat und leichter Kräuter-Sahnesauce

Spinatknödel

mit Gorgonzolasauce

Gemüse-Kartoffelgratin

Rustikales aus dem Backofen oder der Pfanne

Panierte Party-Schnitzel vom Schwein oder von der Pute
Ofenfrischer Fleischkäse
Hausgemachte Fleischkühle

Selbstverständlich erhalten Sie zu allen Fleischgerichten auch die passenden Soßen. Wir empfehlen hierfür:

Bratensauce zu allen herzhaften Rind- und Schweinebraten.
Rahmsoße, Pfifferling- oder Champignonrahmsoße
zu feinen Braten vom Kalb, Pute oder zum Filet.
Gorgonzolasoße oder Currysoße zu unseren Geflügelspezialitäten.
Tomatensoße mit und ohne Kräuter zu Pasta und italienischen
Gerichten.
Zitronensoße ideal im Sommer zu natur gebratenem hellen Fleisch.

Der schwäbische Klassiker: Hausgemachte Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Hackfleischfüllung
geröstet mit Ei, geschmelzt in kräftiger Tafelspitzbrühe oder „Jäger Art“
mit verschiedenen Waldpilzen in Bratensauce

Vegetarische Variante:
Maultaschen mit bunter Gemüsefüllung

Beilagen

Bitte beachten Sie, dass dies nur Möglichkeiten von Beilagen sind.
Gerne bieten wir Ihnen auch Beilagen nach Ihren Wünschen an.

Hausgemachte Spätzle, Käsespätzle, Spaghetti,
feine Bandnudeln, grüne Nudeln, Polenta, Bulgur, Couscous, gebratene
asiatische Nudeln
Butterkartoffelchen, Kartoffelwürfel, Kartoffelrösti,
Kartoffelkroketten, Ofenkartoffeln,
Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Kartoffel- Lauchgratin,
Schupfnudeln,
Semmelknödel, Serviettenknödel, Kartoffelknödel
Dampfreis, wilder Reis, Gemüsereis, Tomatenreis



Bunte Gemüseplatte

mit Karottenstiften, Blumenkohl, Brokkoli,
grüne Bohnen im Rauchfleischmantel oder Buttererbsen

Duett von der Zucchini

gelbe und grüne Zucchinischeiben

Duett von der Karotte

gelbe und orangene Karottenscheiben

Karottenstifte

Ratatouillegemüse

Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Auberginen,
Paprika und Tomaten

Rahmwirsing

Spargel (nur in der Saison)

Kohlrabi in feiner Kräuterrahmsauce

Apfel-Rotkohl

Sauerkraut

Anderes Gemüse bieten wir Ihnen gerne nach
Ihren Wünschen auf Anfrage an.



Dessert

Gerne stellen wir Ihnen unsere Desserts in Gläschen mit einer passenden Dekoration bereit. Alternativ dazu können wir die Desserts auch auf Platten mit der passenden Dekoration anrichten.

Joghurt-Mango-Mousse

Panna-Cotta

Italienische Vanillecreme fein abgeschmeckt mit Maraschino und dazu fruchtiges Himbeermark

Schokomousse von der dunklen oder weißen Schokolade mit bunter Früchtegarnitur

Bayrische Creme

mit bunten Waldbeeren

Cappuccinomousse oder Stracciatella-Mousse

Tiramisu

Klassisch mit Espresso und Kakao, von der Aprikose oder von der Zwetschge

Buttermilch-Zitronenmousse

Obstsalat

mit frischen Früchten der Saison und halbgeschlagener Vanillesahne

Rote Grütze erfrischend fruchtig mit aromatischer Vanillesoße

Crème Caramel mit Vanillesoße

Zimt-Mousse mit Lebkuchencrumble

Lebkuchenmousse

Bratapfelmousse

vom Brettacher Apfel mit Apfelragout



Mitternachtssnack

(wir empfehlen nur für die Hälfte der Personenzahl zu bestellen)

Käsebrett

mit regionalen Hart- und Weichkäsespezialitäten
und bunter Früchtegarnitur

Wurstkorb

mit Hartwürstchen aus eigener Herstellung von mild geraucht oder
luftgetrocknet bis feurig scharf

Brotkorb

mit knusprig gebackenen Partybrötchen und herzhaftem
Bauernbrot aus dem Backhaus

Curry-Wurst

mit Wurst aus der hauseigenen Metzgerei und dazu hausgemachte
Currysauce und gemischte Partybrötchen

Gulaschsuppe

vom Rind mit Karottenstreifen und Kartoffelwürfeln in herzhafter Sauce
und dazu Backhausbrot



Grillbuffet mit Grillspezialitäten aus unserer eigenen Metzgerei:

Lammkeulenscheiben vom Jesinger Lamm
mit Kräutern mariniert
Rinderhüftsteaks mild gewürzt
Putensteaks in Currymarinade
Schweinehalssteaks mariniert mit Kräutern oder Paprika
Rote-Wurst
Rostbratwürstle „Thüringer Art“
Lammwürstchen „Merguez“ – gewürzt mit Koriander, Pfeffer
und leichter Knoblauchnote
Südafrikanische Burenwurst aus Rind- und Schweinefleisch gewürzt
mit Piment, Muskat und Nelken
Salsiccia –Italienische Wurst klassisch mit Fenchel oder scharf gewürzt
Brotkorb mit Ciabattabrötchen und Bauernbrot
Verschiedene Grillsaucen, Senf und Ketchup

Vegetarische Komponenten:
Grillkäse mit Kräutern mariniert
Buntes Grillgemüse (Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika)
Schwenkkartöffelchen mit Kräuter-Sauerrahmdip
Polentataler
Maisküchle mit buntem Gemüse

Salatbuffet
mit schwäbischem hausgemachtem Kartoffelsalat,
bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings, Karotten-, Gurken-,
Kraut und Tomatensalat

Verleih und Reinigung eines Gasgrills
inklusive Gas € 25,00
(kostenfrei ab einer Personenzahl von 40 Personen)

Grillmeister € 45,00 pro Stunde
Servicekraft zur Unterstützung am Buffet € 35,00 pro Stunde

Büffetvorschläge

Um Ihnen die Auswahl eventuell ein wenig zu erleichtern und um Ihnen eine kleine preisliche Orientierung zu geben, haben wir im Folgenden verschiedene Büffetvorschläge für Sie zusammengestellt.

Klassisches Salatbuffet

Blattsalate mit verschiedenen Dressings,
Karotten-, Gurken-, Kraut-, Tomaten und Zucchini-salat
und hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat

Preis pro Person € 5,50

Italienisches Vorspeisenbuffet

Antipastiplatte
mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika
und Champignons
Italienische Spezialitätenplatte
mit Parmaschinken, Bressaola, Fenchelsalami
und Rosmarinschinken
Salat Caprese
Mini-Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten
dazu reichen wir knuspriges Baguette

Preis pro Person € 14,50

Klassisches Vorspeisenbuffet:

Fischplatte
mit Räucherlachs, Medaillons vom pochierten Fjordlachs und
buchenholzgeräuchertem Forellenfilet
mit feinem Dijon-Senf Dip und Meerrettichschaum
Antipastiplatte
mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Tomaten, Paprika
und Champignons
Parmaschinken mit Honigmelone, dazu: Knuspriges Baguette

Preis pro Person € 15,50

Schwäbisches Buffet:

Rahmbraten vom Vollmilchkalb
mit Weckknödelfüllung in leichter Rahmsauce
Filetmedaillons vom Schwein
mit hausgemachten Spätzle, Kartoffel-Lauchgratin
und einer bunten Gemüseplatte mit Karottenstiften,
Blumenkohl und Brokkoli

Preis pro Person € 16,50

Feinschmecker Buffet:

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
mit frischen Champignons in heller Rahmsauce
Lammkeule „Provencial“
vom Jesinger Wiestallamm mit Kräutern der Provence
und dazu hausgemachte Spätzle, Butterkartoffelchen,
buntes Karottengemüse und grünen Bohnen

Preis pro Person € 17,50

Mediterranes Buffet

Involtinis
Kleine Kalbsroulade gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
Brassato al Barolo
Rinderschmorbraten aus der Schulter mit Barolo-Sud
und dazu Tagliatelle und buntes Ratatouillegemüse
mit Auberginen, Paprika und Zucchini
in fruchtiger Tomatensauce

Preis pro Person € 17,50

Asia Buffet:

Putengeschnetzeltes
in Currysauce mit Asiagemüse und gebratenen Nudeln
Rotbarschfilet im Sesammantel mit Wildem Reis

Preis pro Person € 15,50



Klassisches Buffet:

Schweinekrustenbraten mit herzhafter Bratensauce
„Boeuf Bourguignon“,
klassischer Rindergulasch in Rotweinsauce
mit hausgemachten Spätzle, kleinen Semmelknödel,
Apfelrotkraut und Buttererbsen

Preis pro Person € 15,50

Festtagsbuffet:

Schweinefilet „Wellington“
Zartes Schweinefilet umhüllt mit einer Champignon- Schinkenfarce
gebacken im zarten Blätterteig
Lammpfanne „Mediterrane Art“
Feine Würfel vom Jesinger Wiestallamm mit Paprika, Tomaten,
Zucchini und Auberginen in kräftiger Sauce
und dazu Kartoffelgratin, feine Bandnudeln und
buntes Karottengemüse und Waldpilzragout

Preis pro Person € 17,50

Die Mindestbestellmenge oben genannter Buffetvorschläge liegt
bei 25 Personen. Bei weniger Personen können Sie uns gerne
ansprechen. Wir bieten Ihnen dann gerne ein individuelles Buffet an.

Organisatorisches:

Warme Gerichte erhalten Sie in Thermoboxen.
Kalte Speisen richten wir Ihnen auf Platten oder in Schüsseln mit einer passenden Dekoration an.

Gerne stellen wir Ihnen auch Tisch-Warmhaltegeräte und weiteres Equipment zur Verfügung.

Die genannten Preise gelten bei einer Personenzahl von 30 bis zu 80 Personen im Umkreis von 12 km jedoch ohne Geschirr, Besteck und Service.

Möchten Sie eine komplette Betreuung mit Geschirr, Besteck und Service von uns, dann unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Die Anlieferung und die Abholung berechnen wir mit jeweils € 20,00.
Selbstverständlich ist eine kostenlose Abholung und Rückgabe durch Sie ebenfalls möglich.



Verleihliste

Artikel	Preis pro Stück*
Besteck: (Messer, Gabel, Suppenlöffel, Kaffeelöffel, Kuchengabel)	€ 0,25
Speiseteller (26cm oder 32cm Durchmesser), Kuchenteller, Suppenteller	€ 0,35
Suppentasse mit Unterteller	€ 0,50
Kaffeetasse mit Unterteller	€ 0,50
Thermoskanne (weiß)	€ 3,00
Profi-Filter Kaffemaschine mit 2 Kannen	€ 20,00
Stehtisch	€ 12,00
Stehtischhülle	€ 9,00
Tischtuch weiß 2,20m x 1,30m	€ 12,00
Weinkühler (Plexiglas)	€ 3,00
Gläser: Stielgläser 0,2l als Weiß- und Rotweingläser einsetzbar, Saftglas 0,2l oder 0,4l	€ 0,45
Pilsgläser 0,4l und Bierglas 0,3l (Stuttgarter Hofbräu), Weizengläser 0,5l	€ 0,50

*Preis inklusive Verleih, Reinigung und MwSt. von 7% bis voraussichtlich 31.12.2022.