



*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

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 größten Wert auf die Verwendung regionaler Produkte bei der Herstellung unserer Speisen.

Wir sind aus diesem Grund Mitglied bei Schmeck die Teck.  
Mehr Informationen hierüber finden Sie unter [www.schmeckdieteck.de](http://www.schmeckdieteck.de)

Unsere Zutaten beziehen wir wie folgt:

Wurstwaren aus der hauseigenen Metzgerei

Fleisch: Genossenschaftlicher Schlachthof Göppingen

Lammfleisch: Schäfer Hermann Sigel aus Kirchheim-Jesingen

Frische Eier: Geflügelhof Bösch in Böhningen

Kartoffeln: Sulzburghof in Lenningen

Mehl: Mühle Sting in Jesingen

Salatöl: 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.

Diese finden Sie am Ende unserer Speisekarte. Gerne halten wir auch eine separate Speisekarte für Allergiker bereit. Bitte sprechen Sie uns an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihre Familie Hepperle und Team

## **Fingerfood - für jeden Anlass**

Bitte beachten Sie unsere Mindestabnahmemenge pro Sorte:

Belegte Baguette und Brötchen	pro Sorte	20 Stück
Spieße	pro Sorte	20 Stück
Sonstiges	pro Sorte	30 Stück

Bei geringeren Stückzahlen erfragen Sie bitte unsere Preise.

### **Baguettescheiben**

kleine ovale Weißbrotscheiben liebevoll garniert und belegt mit:

Räucherlachs, Forellenmousse, Parmaschinken oder Roastbeef	€ 2,90
Putenbrust, Schweinebraten, Baguette- Salami, Kasseler Schinken, Hart- oder Weichkäse	€ 2,60
Tomaten-Kräuter-Sugo und Büffelmozzarella	€ 2,50
Antipastigemüse auf veganem Aufstrich	€ 2,50

### **Belegte Brötchen**

Halbe Tafelbrötchen liebevoll garniert und belegt mit:

Räucherlachs, Forellenmousse, Parmaschinken oder Roastbeef	€ 3,60
Putenbrust, Schweinebraten, Baguette- Salami, Kasseler Schinken, Hart- oder Weichkäse, Tomate und Mozzarella	€ 3,20
Antipastigemüse auf veganem Aufstrich	€ 3,20

Gerne können wir Ihnen auch Vollkornbrot, Laugenbrötchen oder Vollkornbrötchen belegen.



## Fingerfood

<b>Käse-Früchtespieße</b> mit mildem Hartkäse und bunten Früchten	€ 2,50
<b>Mini-Schnitzel-Spieße</b> von der Pute mit rotem und gelbem Paprika	€ 2,50
<b>Fleischbällchen-Spieße</b> mit Gewürzgurke und Tomate	€ 2,50
<b>Tomatenspieße Caprese</b> Cocktailtomaten und Mini-Mozzarellakugeln	€ 2,40
<b>Hähnchen-Spieße</b> in verschiedenen Variationen	€ 2,00
<b>Roastbeefröllchen</b> mit Gurke und Ananas	€ 4,20
<b>Bunter Linsensalat im Gläschen</b> rote und gelbe Linsen in Balsamico-Viniagrette	€ 2,70
<b>Nudelsalat</b> mit buntem Gemüse in Joghurt-Mayonaise	€ 2,70
<b>Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat</b>	€ 2,90
<b>Tafelspitzsülze</b> auf Karotten-Sesam-Salat	€ 2,90
<b>Schwäbischer Maultaschensalat</b> mit Tomate und Gurke in Senfdressing	€ 2,80
<b>Bulgur-Tabouleh Salat</b> Bulgur mit Tomaten-Gurkensalat abgeschmeckt mit Petersilie und Minze	€ 2,80
<b>Griechischer Salat</b> Feta-Käse, Oliven, Tomaten-, Paprika und Gurkenwürfeln	€ 2,80
<b>Käsehörnchen</b> Mini-Croissants mit Käse überbacken	€ 1,60

Gerne bieten wir Ihnen auch noch weitere andere Gebäckteile auf Anfrage an bei einer benötigten Stückzahl von 50 Stück.



**Brotkorb** € 1,00  
Nach Wunsch mit Baguette, Bauernbrot  
Brötchen oder Laugengebäck

**Verschiedene Rohkostsalate** im Gläschen auf Anfrage

**Panna-Cotta** € 3,30  
mit fruchtigem Himbeermark im Miniglas

**Schoko-, Stracciatella-, Erdbeer-,  
Joghurt-Mango-Mousse** € 3,40  
weitere Sorten auf Anfrage im Gläschen

**Cappuccino Mousse** € 3,80

**Bayrische Creme** € 3,50  
mit bunten Waldbeeren

**Tiramisu** € 3,90

**Buttermilch-Zitronenmousse** € 3,40

Die oben genannten Speisen, bzw. Preise sind ein grober Richtwert. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

Stand Januar 2026

Familie Hepperle  
Dreikönigstraße 12  
73230 Kirchheim unter Teck



*Zum Rad*  
Hotel · Metzgerei · Partyservice  
seit 1879

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

# Vorspeisen

## **Norwegischer Fjordlachs**

am Stück pochiert mit Pommery- Senfdip

## **Fischplatte**

mit Räucherlachs oder Medaillons vom frischen Lachs  
und buchenholzgeräuchertem Forellenfilet  
und Pommery-Senf-Dip

## **Shrimps**

eingelegt mit Kräutern und Knoblauch oder natur

## **Antipastigemüseplatte**

mit eingelegten Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten  
und Champignons

## **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

## **Feldsalat**

mit Cocktailtomaten, kross gebratenen  
Rauchfleischwürfeln und Kräutercrôtons



## 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

**Cremige Kartoffelsuppe**  
mit bunten Gemüsewürfeln

**Kräftige Gulaschsuppe**  
mit Kartoffelwürfeln und Karottenstreifen  
und dazu Bauernbrot

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

**Cremesuppe von geröstetem Sellerie**  
mit Apfel verfeinert

Unsere saisonalen Suppen:

**Kürbiscrèmesüppchen**  
vom Hokaidokürbis

**Spargelcrèmesuppe**

**Pfifferlingrahmsuppe**

**Gazpacho**  
Kalte Gemüsesuppe mit Crôutons

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  
€ 5,50 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

### **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

**Osso- Bucco**  
Scheiben von der Kalbshaxe in einer herzhaften Tomatensauce

## 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 Curry-Mangosauce

### **Putenrahmgeschnetzeltes „Züricher Art“**

mit cremiger Champignon-Sahne Soße

### **Puten- Cordon- Bleu**

in feiner Panade aus Semmelbröseln und Ei,  
gefüllt mit Putenschinken 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-Rahmsauce



## vom Schwein

### **Schweinefilet „Wellington“**

Zartes Schweinefilet umhüllt mit einer Champignon- Schinkenfarce gebacken  
im Blätterteig

### **Schweinebäckle**

geschmort in Trollingersauce

**Altdeutscher Schweinebraten** aus der Schulter

**Schweinekrustenbraten** mit herzhafter Kruste

### **Kasseler Hals**

saftig, würzig, gepökelt

### **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

### **Ungarischer Gulasch**

Mit viel Paprika

### **Piccata Milanese**

Kleine Schweineschnitzel in Parmesan-Panade



## Vom Rind

### **Rinderschmorbraten**

aus der Keule, zart in feiner Soße

### **Rinderrouladen**

nach Hausfrauen Art gefüllt mit Rauchfleischwürfeln,  
Gewürzgurken und Senf

### **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-Sensauce mit Cornichons

### 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 (vegan)**

mit Frischkäse-Kräuter-Dip

### **Italienische Nudelpfanne**

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

### **Rote-Beete-Taler**

in luftiger Panade mit Frischkäse-dip

### **Spinatknödel**

mit Gorgonzolasauce

### **Gemüse-Kartoffelgratin**



## Rustikales aus dem Backofen oder der Pfanne

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

**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, Polenta, Bulgur, Couscous,  
gebratene asiatische Nudeln

Butterkartöffelchen, Kartoffelwürfel, Kartoffelrösti,  
Kartoffelkroketten, Ofenkartoffeln,

Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Kartoffel- Lauchgratin,  
Schupfnudeln, Semmelknödel, Serviettenknödel, Kartoffelknödel  
Dampfreis, Gemüsereis, Tomatenreis



**Bunte Gemüseplatte**  
mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli  
grüne Bohnen im Rauchfleischmantel oder Buttererbsen

**Duett von der Zucchini**  
gelbe und grüne Zucchinischeiben

**Duett von der Karotte**  
gelbe und orangene Karottenscheiben

**Ratatouillegemüse**  
Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Auberginen,  
Paprika und Tomaten

**Spargel** (nur in der Saison)

**Kohlrabi** in feiner Kräuterrahmsauce

**Apfel-Rotkraut**

**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**

### **Cappuccino-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

### **Stracciatella-Mousse**

### **Tiramisu**

klassisch

### **Buttermilch-Zitronenmousse**

### **Zimt-Mousse** mit Lebkuchencrumble



## **Mitternachtssnack**

(empfehlen wir 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 Baguette, herzhaftem  
Bauernbrot und Brötchen

### **Gulaschsuppe**

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



## Grillbuffet mit Grillspezialitäten aus unserer eigenen Metzgerei:

**Lammkeulenscheiben** vom heimischen 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

Rote-Bete-Taler

Buntes Grillgemüse ( Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika)

Schwenkkartöffelchen mit Kräuter-Sauerrahmdip

Salatbuffet

mit schwäbischem hausgemachtem Kartoffelsalat,

bunten Blattsalaten mit verschiedenen Dressings, Karotten-, Gurken-, Kraut

und Tomatensalat

Verleih und Reinigung eines Gasgrills € 50,00

Grillmeister € 55,00 pro Stunde

Servicekraft zur Unterstützung am Buffet € 45,00 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-  
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 € 16,50

### **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 € 19,50



### **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 € 20,50

### **Feinschmecker Buffet:**

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

Preis pro Person € 22,50

### **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 € 20,50

### **Asia Buffet:**

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

Preis pro Person € 17,50



### **Klassisches Buffet:**

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

Preis pro Person € 16,90

### **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 € 19,50

Bitte beachten Sie, dass in den oben genannten Preisen die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7% enthalten ist.

Die oben genannten Preise sind nicht bindend und dienen nur als Anhaltspunkt. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Die Buffetvorschläge sind auf Basis von 50 Personen kalkuliert, bei Abweichungen von dieser Personenzahl kann sich der angebotene Preis pro Person ändern.

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.

Bei Personenzahl über 100 Personen erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

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 wird mit € 25,00 pro Fahrt in Kirchheim und Umgebung berechnet.

Außerhalb des „Stadtgebietes“ berechnen wir 50€ pro Fahrt  
Selbstverständlich ist eine Abholung und Rückgabe ihrerseits kostenfrei möglich.

### Service Mitarbeiter:

Grillmeister	€ 55,00 pro Stunde
Servicekraft	€ 45,00 pro Stunde

Nachtzuschlag für Küchen- und Servicekräfte ab 23 Uhr:	40% pro angefangene Stunde
--	----------------------------



## Verleihliste

<b>Artikel</b>	<b>Preis pro Stück*</b>
Besteck: ( Messer, Gabel, Suppenlöffel, Kaffeelöffel, Kuchengabel)	€ 0,25
Speiseteller (26cm Durchmesser), Kuchenteller, Suppenteller	€ 0,40
Suppentasse mit Unterteller	€ 0,50
Kaffeetasse mit Unterteller	€ 0,50
Thermoskanne (weiß)	€ 4,00
Profi-Filter Kaffemaschine mit 2 Kannen	€ 30,00
Stehtisch	€ 15,00
Stehtischhülle	€ 11,00
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	€ 0,39
Pilsgläser 0,4l und Bierglas 0,3l (Stuttgarter Hofbräu), Weizengläser 0,5l	€ 0,40

Die Verpackungseinheit liegt bei jeder Gläser-Sorte bei 24 Stück.

\*Preis inklusive Verleih, Reinigung und MwSt. von 19%

