



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

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

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

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 Albkäse
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)

Schwenkkartoffelchen 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 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 € 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

Artikel	Preis pro Stück*
Besteck: (Messer, Gabel, Suppenlöffel, Kaffeelöffel, Kuchengabel)	€ 0,30
Speiseteller (26cm Durchmesser), Kuchenteller, Suppenteller	€ 0,90
Suppentasse mit Unterteller	€ 0,90
Kaffeetasse mit Unterteller	€ 0,70
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	€ 0,45
Pilsgläser 0,4l und Bierglas 0,3l (Stuttgarter Hofbräu), Weizengläser 0,5l	€ 0,45

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

*Preis inklusive Verleih, Reinigung und gesetzl. MwSt.

