

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN

Bankettmappe

Veranstaltungen

Catering

Café-Restaurant

VIER JAHRESZEITEN

Unser Angebot Wir bieten alle unsere Buffets ab 10 Personen an. Dies gilt sowohl für Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten, als auch für Catering „Außer Haus“.

Unsere Buffets "1" bis "3" bestehen mindestens aus einer Suppe nach Wahl, den Vorspeisen, zwei Hauptgängen nach Wahl sowie Beilagen und einem Dessert nach Wahl.

Preis Struktur

Unsere Preise für Buffets haben Gültigkeit für Gäste ab 12 Jahren. Für „kleine Gäste“ unter 12 Jahren bieten wir jeweils verminderte Pauschalpreise.

Buffet 1	für 22,90 € pro Person (6 € Kinder)
Buffet 2	für 25,00€ pro Person (7,50 € Kinder)
Buffet 3	für 29,90 € pro Person (9 € Kinder)

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und verstehen sich zzgl. Getränken und von Ihnen gewünschten bzw. gebuchten Zusatzleistungen.

Jede Veranstaltung sollte ausführlich, Ihren Wünschen entsprechend, bis ins letzte Detail geplant werden. Hierzu unterhalten wir uns mit den Gastgeber/innen in einem persönlichen Gespräch.

Darauf basierend erstellen wir Ihnen ein unverbindliches und übersichtliches Angebot samt detailliertem Veranstaltungsablauf.

Letzterer lässt sich inhaltlich natürlich auch nach Angebotserstellung jederzeit anpassen.

Darüber hinaus bieten wir zu jeder Veranstaltung einen entsprechenden Vertrag an, damit Sie die von Ihnen gewünschten Räumlichkeiten bindend reservieren können.

Buffet 1

Vorsuppen

- Tomatencremesuppe mit Creme Fraiche und Schnittlauch
- Rinderbrühe mit Einlage, Wurzelgemüse und Petersilie

Vorspeisen

- Gemischte Canapé mit Fleisch und vegetarisch
- Gemischte Blattsalate mit Tomaten Gurken ein Dressing nach Wahl
(Sylter, Balsamico , Joghurt,Italien Dressing)

Hauptgänge

Fleisch und Fisch

- Panierte Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen
(Paprikasauce, Currysauce, Jägersauce)
- Schweinenacken oder Geflügelbraten
(Bratensauce)
- Gedämpfter Seelachs
(Zitronen-Dillsauce)

Beilagen

- Kartoffeln, Pommes , Kroketten, Reis, Nudeln

Gemüse

- Kaisergemüse , Bohnen , Karotten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße oder Zweierlei Frucht Quark mit Schokoladensauce

Buffet 2

Vorsuppen

- Kartoffelcremesuppe mit Speck und Schnittlauch dazu Croutons
- Hochzeitssuppe mit Grießklößchen

Vorspeisen

- Gemischte Canapé mit Fleisch und vegetarisch
- Gemischte Blattsalate mit Tomaten Gurken ein Dressing nach Wahl
(Sylter, Balsamico , Joghurt, Italien Dressing)

Hauptgänge

Fleisch und Fisch

- Panierte Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen
(Paprikasauce, Currysauce, Jägersauce)
- Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Rahm
(Auch in Geflügel)
 - Senfkrustenbraten oder Geflügelbraten
(Bratensauce)
 - Gedämpfter Seelachs oder Fischroulade
(Weißweinsauce)

Beilagen

- Kartoffeln, Pommes , Kroketten, Reis , Spätzle ,Nudeln

Gemüse

- Variation aus Blumenkohl, Möhren Brokkoli und Bohnen / oder je nach Saison

Dessert

- Sahnequark "Schwarzwälder Art" oder Schokoladenmousse mit Kirschsauce

Buffet 3

Vorsuppen

- Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Koriander
- Rinderkraftbrühe mit Suppengemüse und Grießklößchen
- Suppe je nach Wunsch und Saison

Vorspeisen

- Gemischte Canapé mit Fleisch und vegetarisch
- Bruschetta
- Gemischte Blattsalate mit Tomaten Gurken ein Dressing nach Wahl
(Sylter, Balsamico , Joghurt,Italien Dressing)

Hauptgänge

Fleisch und Fisch

- Zarter Rinder-Schmorbraten
(Rotwein-Jus)
- Schweinefilet
(Pfefferrahmsauce)
- Saltimbocca von der Pute
(Tomaten-Basilikumsauce)
- Gebratenes Lachsfilet
(Dijon-Sahnesauce)

Beilagen

- Petersilienkartoffeln, Ofenkartoffeln , Kräuternudeln, Wildreis

Gemüse

- Brokkoli mit Mandelbutter , Bohnen im Speckmantel, Blattspinat mit Schalotten in Rahm , Vichy-Karotten

Dessert

- Obstsalat mit Trauben. Mango, Ananas und Honigmelone mit einer Cremehaube , Herrencreme , Mousse au Chocolat"

Vegetarische Gerichte

Zu jedem Buffet bieten wir Ihnen außerdem folgende Auswahl an Vegetarischen Gerichten an die wir in Absprache mit Ihnen auch anpassen können .

- Grüne Pasta, mariniert mit Knoblauch und Kräutern Bolognese vom Wurzelgemüse
- Gnocchis mit Tomate, Roter Zwiebel und Blattspinat in Parmesan-Rahmsoße
- Quiche von mediterranem Gemüse mit Kräutern, gratiniert mit Mozzarella

Räumlichkeiten

Die tatsächliche Personenzahl benötigen wir erst einige Tage vor dem Termin Ihrer Veranstaltung - somit bezahlen Sie die gewünschten Speisen nur für die Anzahl der Gäste, welche Sie uns mitgeteilt haben...
Getränke werden nach Verbrauch berechnet .

Im Rahmen von geschlossenen Veranstaltungen bieten wir folgende Räumlichkeiten an

- Mehrzweckraum " keine Raummiete * bietet Platz für bis zu 40 Personen mit Buffet im Raum
- Raum „Restaurant" (150,00 € Raummiete) Das Restaurant bietet Platz für bis zu 60 Personen mit Buffet im Raum.

Option

Alle Beilagen der günstigeren Buffets bieten wir Ihnen selbstverständlich ohne Aufpreis auch im Rahmen der jeweils hochwertigeren Buffets an. Gerne erweitern wir Ihr gewähltes Buffet zudem um weitere, von Ihnen gewünschte Inhalte

Beim Verzicht auf eine Vorsuppe und / oder einem Dessert vermindert sich der jeweilige Preis der Buffets "1" bis "3" nach Absprache .

Rund um den Service

Selbstverständlich ist die Vorab-Beratung zu Ihrer Veranstaltung unverbindlich und kostenlos.

- für den Mehrzweckraum berechnen wir keine Raum miete .
- Möchten sie den Raum Selbst Dekorieren ist dies Möglich wir bitten sie nach der Veranstaltung den Raum wieder so herzurichten wie er im Vorfeld war .
- Möchten sie das wir das Dekorieren so wie eine Grundreinigung übernehmen dann erheben wir das mit einer Service pauschale von 10 € pro Gast (in Absprache besorgen wir das Deko Material für sie .)
- Ist Weiterer Service von Nöten ist dies in einem Individuellen Gespräch möglich abzuklären .

Außer Haus

Für die Anlieferung von Außer Haus-Veranstaltungen von mehr als 10 km Umkreis berechnen wir pauschal 50,00 €, unabhängig von der Personenzahl

. Die Rückgabe der vor Ort verwendeten Buffet-Komponenten Ihrerseits ist am Folgetag Ihrer Veranstaltung in unserem Cafe-Restaurant "Vier Jahreszeiten" möglich.

Einige Speisen können wir im Sinne der Qualität nicht bei Außer Haus-Veranstaltungen anbieten. Dies wird mit ihnen dann Im Detail vor Ort besprochen .

Sonstiges

Für Mieterinnen und Mieter aus unserem Betreuten Wohnen sowie Bewohnerinnen und Bewohner des Stationären Bereichs unserer Einrichtung bieten wir viele attraktive Vergünstigungen an. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne..

Unsere Bankettmappe weist zwecks besserer Übersicht keine Allergene und Zusatzstoffe aus. Diese können im persönlichen Gespräch auf Wunsch mitgeteilt werden.

Für bei Veranstaltungen selbst produzierte Kuchen erheben wir ein Tellergeld in Höhe von 2,50 € pro Gast.

Hierzu muss jedoch bereits im Vorfeld ein Haftungsausschluss von Ihnen unterzeichnet werden. da wir bei Veranstaltung keine Verantwortung für die mit gebrachte Ware übernehmen .

Haftungsausschluss

Bei Ihrer Veranstaltung am Buffet nicht vollständig verzehrte Speisen können natürlich nach dem Ende der Feierlichkeiten von Ihnen mit nach Hause genommen oder Ihren Gästen mitgegeben werden. Hierzu muss jedoch bereits im Vorfeld ein Haftungsausschluss von Ihnen unterzeichnet werden. da wir im Nachgang der Veranstaltung keine Verantwortung mehr für die mitgenommene Ware übernehmen .

Vielen dank für Ihr Interesse und wir Wünschen Ihnen mit uns Schöne Stunden
ihr

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN