

**Bitte berücksichtigen Sie,
dass wir bei einem
Warenwert von unter 100 €
eine Anfahrts-pauschale
berechnen müssen.**

**Alle angegebenen Preise
verstehen sich zzgl. MwSt.**

Stand 1.1.2012

Inhaber
Udo Kolbe
Auf der Lausward 51
40221 Düsseldorf
• 02 11 - 3 03 53 63
• 02 11 - 3 03 53 65
• www.thoulis.de
• info@thoulis.de

Sehr geehrte Damen und Herren !

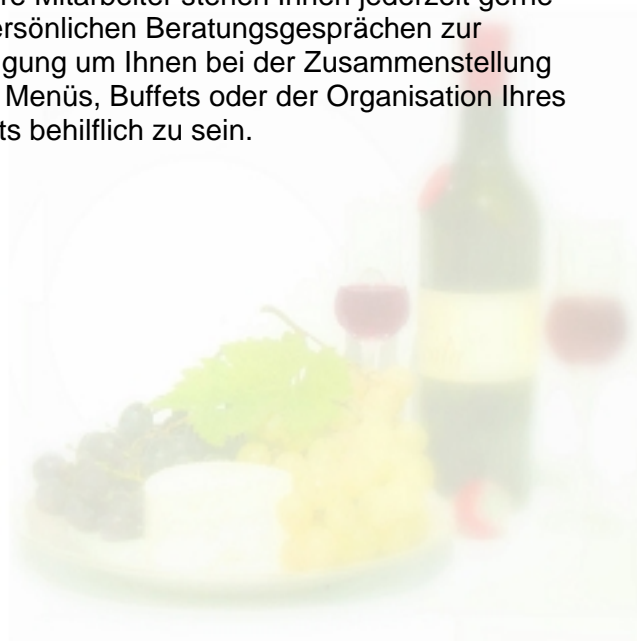
Für alle Gelegenheiten und Festlichkeiten überreichen wir Ihnen gerne unsere aktuelle Preisliste und hoffen, Ihnen bei Ihren Überlegungen und Planungen für Ihr Vorhaben behilflich sein zu können.

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen eine Auswahl aus unserem vielseitigen Angebot an erstklassigen Menüs und kalten oder warmen Buffets zusammengestellt.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch:

Bedienungs- & Servicepersonal
Stellung von Geschirr, Besteck, Gläsern,
Festzeltgarnituren, Tischen, Stühlen, etc.
Blumen-, Tisch- & Raumdekorationen,
Vermittlung von Zelten und Pavillons etc.
Konferenz-, Veranstaltungs-, Bühnen- &
Medientechnik

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen jederzeit gerne zu persönlichen Beratungsgesprächen zur Verfügung um Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres Menüs, Buffets oder der Organisation Ihres Events behilflich zu sein.



Inhaltsverzeichnis

| | |
|-------------------------|-----------|
| Menüvorschläge | 3 - 4 |
| Buffetvorschläge | 5- 14 |
| Baguette & Brötchen | 15 |
| Canapés | 16 |
| Fingerfood | 17 – 17.1 |
| Suppen | 18 – 18.1 |
| Getränke | 19 |
| Dessert | 20 |
| Personal- & Mietservice | 21 |



Menüvorschläge

Unsere Menü- & Lunchvorschläge,
wenn es ein kleines Menü sein soll.

z. B. für Ihre Seminare, Tagungen oder
auch für die Mittagsbewirtung Ihrer Gäste
(ab 10 Personen)

Unser Preisgünstigstes

Minestrone mit knusprigem Ciabatta
Gegrillte Hähnchenbrust in Pestosahnesauce, dazu
Risoleekartoffeln
Marktfrische Salate der Saison
Joghurt-Limettencreme auf Himbeerspiegel

Preis pro Person 11,90 €

Menü 1

Leichte Tomatencremesuppe mit feinen
Gemüsewürfeln, dazu reichen wir knuspriges Ciabatta
und Kräuterbutter

Hähnchenbrustfilet in Champignonrahm mit Farfalle
(Schmetterlinsform), marktfrischen Salaten und zweierlei
Dressings

Stracciatella Creme mit Sauerkirschen

Preis pro Person 13,50 €

Menü 2

Hühnercurry mit Sambels und Jasminreis
(wird gereicht mit: Kokosflocken, gewürfelten Tomaten,
Gurken, Zwiebeln und Ananas)

Salatbowle

Mandarinencreme mit Schokosplittern

Preis pro Person 14,50 €

Menü 3

Gebundene Maissuppe mit Speck

Rinderschmorbraten in Burgundersauce mit Apfelrotkraut und
Kartoffelklößen

Feiner Fruchtquark mit Obst garniert

Preis pro Person 15,50 €

Menü 4

Saftige Galiamelone mit Serranoschinken

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Schinken und Salbei in
Balsamicojus, Broccoli mit Sauce Hollandaise und
gebratenen Kartoffelchen mit frischem Lauch

Tiramisu

Preis pro Person 14,90 €

Menüvorschläge



Menü 5

Kartoffel-Gemüsesüppchen mit Croutons

Lachssteak in Orangenhollandaise mit Rosmarin Kartoffelchen

Marktfrische Salate mit verschiedenen Dressings

Grießflammerie mit Mandarinen

Preis pro Person 15,20 €

Menü 6

Möhren-Ingwercremesuppe

Schweinemedallions mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 14,50 €

Menü 7

Große Salatvariation mit Schinken- und Käsestreifen,
verschiedene Dressings

Gemüsesüppchen mit Spaghettini, Pariser Brot und Butter

Krustenbraten mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln

Schokoladenpudding mit frischen Früchten garniert

Preis pro Person 14,00 €

Menü 8

Antipasti (italienische Vorspeisen)

Großer Salat „Mista“ mit Aceto Balsamico, Brotkorb und Butter

Lasagne in 2 Variationen
(Vegetarisch, Bolognese)

Pfirsich - Amaretto Creme

Preis pro Person 14,50 €

Menü 9

Gefüllte Blätterteigpastetchen mit Thunfischcreme

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Champignons in
Rotweinsauce, dazu Farfalle

Rotweinkirschen mit Vanillesauce

Preis pro Person 13,80 €

Buffetvorschläge (ab 20 Personen)



Kleines Rustika, kalt - warm

Gegrillter Krusten- und Schweinebraten mit Senfsauce,
Röstkartoffeln und Weinsauerkraut

Aufschnittplatte „Rustika“

Frisches Mett mit Zwiebelringen

Käsevariation mit Trauben

Hausgemachter Kartoffelsalat, gemischter Brotkorb mit Butter,
Kräuterbutter

Quarkspeise mit frischen Früchten

Preis pro Person 14,80 €



Buffetvorschläge (ab 20 Personen)



Brunch

kalt:

Käse- und Wurstplatten

Diverse Konfitüren, Honig, Quark, Joghurt und Milch

Knackige Müslis und Cornflakes mit frischen Früchten

Großer gemischter Brot- und Brötchenkorb

Butter / Margarine

Rauch- und Beizlachs mit Sahne Meerrettich Creme

Honigmelone mit Katenschinken

warm:

Leichtes, bergisches Kartoffelsüppchen mit Croutons

Gebratene Schweinemedallions in roter Pfeffersauce
mit Rosmarinkartöffelchen

Hähnchenbrust im Speckmantel, Farfalle (Schmetterlinsform),
mit Kaisergemüse in Butter geschwenkt

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressings

Rheinische Vierfrucht mit Vanillesauce

Gemischter Obstkorb

Preis pro Person €19,50



Buffetvorschläge (ab 20 Personen)



Kaltes Buffet

Reichhaltige Räucherfischauswahl mit Dill-Senfsoße und Sahne Meerrettich Creme

Krabbencocktail mit Früchten und Cocktailsauce

Honigmelone mit Serrano Schinken

Gebratene Putenbrust mit geröstetem Gemüse der Saison

Kalte, gemischte Platten mit verschiedenen Braten wie: Roastbeef (rosa gebraten), Schweinebraten, mild geräuchertes Kasseler, Schweinemedallions und Hähnchenbrust

Dazu reichen wir Ihnen Currycreme, Düsseldorfer Senf und Chilisauce

Marktfrische Salate der Saison, wahlweise mit Joghurt-, Cocktail- und Erdbeerdressing

Schinken-Lauchsalat mit Ananas

Geflügelsalat

Europäische Käseauswahl mit frischen Früchten

Gemischter Brotkorb mit Butter

Grießflammerie mit Mango Mousse

Frischer Obstsalat mit Joghurt

Preis pro Person €19,50



Buffetvorschläge (ab 20 Personen)



Starlight Buffet

Räucherfischvariation mit Dill - Senfsauce
und Sahnemeerrettich

warm:

Französische Käsesuppe mit Hackfleisch oder vegetarisch
mit Lauch

Medaillon Mix in Bechamelsauce, Kartoffelgratin.
sowie Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Gefüllte Champignons mit Hackfleisch und frischen Kräutern

Gefüllte Spitzpaprika mit Feta-Hackfleisch Mischung

Mandelreis

Marktfrische Salate mit Fruchtdressing

Reichhaltige Brotauswahl

Verschiedene Buttersorten

Europäische Käseauswahl mit frischen Trauben

Frischer Obstsalat

Waldbeeren Mousse

Preis pro Person €18,50



Buffetvorschläge (ab 20 Personen)



Europäisches Buffet

Hausgebeizter Limonenlachs

Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce

warm: Hähnchenbrust „Florentin“ (gefüllt mit Blattspinat), dazu Sauce Hollandaise

Pochierter Lachs in Pernodsauce, dazu Wurzelgemüse

Mandelreis

Butterkartoffeln

Auswahl an marktfrischen Salaten, 2 Dressings sowie Brotkorbvariation mit Butterauswahl

Europäische Käseplatte mit frischen Früchten

Fruchtige Orangenschaumcreme mit Cointreausahnensauce und Schokosplittern

Preis pro Person €19,80



Buffetvorschläge (ab 20 Personen)



Schlemmerbuffet

Graved Lachs und Räuchermakrele
mit Zitronen - Pfeffersauce

Tomate-Mozzarella Spieße mit frischem Basilikum

Gebackene Champignons mit Hackfleisch

Putengeschnetzeltes mit Basmati Reis

Schweinebraten mit Zwiebeln, frischen Kräutern und
Rosmarin-Kartöffelchen

Frische Marktsalate der Saison mit diversen Dressings

Brotkorb

Buttervariationen

Käsevariation mit frischen Früchten

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Obstkorb

Preis pro Person €18,90



Buffetvorschläge (ab 20 Personen)



Grillbuffet zur Sommerzeit

Auswahl verschiedener Fleischsorten wie:

Magere Lammsteaks, Holzfällersteaks, Putensteaks, Grillwürste und Bauchfleisch, alles gewürzt und in diverse Marinaden eingelegt

Gewürzsatz sowie verschiedene Steak- und Grillsaucen

Folienkartoffeln wahlweise mit:
Tzatziki, Kräuterbutter, Sauer Creme oder Blattspinat

Brotkorb – Mix

Griechischer Bauernsalat

Bunter Kartoffel- und Nudelsalat

Anti - Pasti Auswahl (gebratene Zucchini, eingelegte Champignons, weiße Riesenbohnen, gebratene Paprika, Artischockenherzen, eingelegte Tomaten mit Schafskäse, Oliven)

Rustikales Käsebrett mit Früchten

Vanillequark mit Beerenfrüchten

Großer Obstkorb

Preis p. Pers. €16,50

Zum Grillen empfehlen wir Ihnen einen Koch als Hilfe,

Preis je Std. € 25,00

Grill inkl. Grillbesteck und Grillreinigung

Pauschal € 27,00

Grillkohle berechnen wir nach Verbrauch.



Buffetvorschläge (ab 20 Personen)



Italienisches Buffet

kalt:

Honigmelone mit Rauchschinken

Frische Tomaten gefüllt mit Krabben

Auswahl gebratener und eingelegter Italienischer Vorspeisen

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)

warm:

Lasagne nach Ihren Wünschen:

Wahlweise mit Lachs, Bolognese oder vegetarisch

Schweine- oder Putenmedaillons in pikanter Tomatensauce mit frischen Kräutern und Farfalle mit gehobeltem Pecorino

Marktfrische Salate

Hähnchensalat mit frischen Zwiebeln

Tintenfischsalat

Italienische Käseauswahl mit frischem Brot und Butter

Tiramisu

Vanillecreme mit Aprikosen und Erdbeermark garniert mit Amarettokeksen

Preis pro Person €19,50



Buffetvorschläge (ab 20 Personen)



Spanisches Buffet

Diverse spanische Vorspeisen:

Tomatenpaprika in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch und frischen Kräutern

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Galiamelonenspalten mit Serranoschinken

Gebratene Champignons

Eingelegte Zwiebeln

Artischockenherzen

Oliven

warm:

Paella mit Meeresfrüchten und Geflügel

Schweinelummeerbraten mit spanischem Schinken in Paprikasauce, dazu kleine Röstkartoffeln

FrISChe Salatauswahl der Saison mit diversen Dressings

Grüner Bohnensalat mit Crevetten

Reissalat mit Thunfisch und Tomaten

Kichererbsen - Geflügelsalat mit roten Zwiebeln

Brotkorb mit gesalzener Butter, Kräuterbutter, Tomatenbutter und Aioli

Europäische Käseauswahl mit Manchegokäse und exotischen Früchten garniert

Leichte Vanillecreme mit Honig und Walnüssen

Orangenschaum mit Löffelbiscuit und Schokoladensplittern

Preis pro Person €20,50



Buffetvorschläge (ab 20 Personen)



Mediterranes Buffet :

Frisch gebratene und eingelegte Paprikaschoten,
Champignons und Auberginen

Frische Tomaten gefüllt mit Thunfischcreme

Parmaschinken mit Melone

warm:

Paprikaschoten gefüllt mit Rindfleisch und Schafskäse, dazu
Duftreis

Hähnchenbrust im Speckmantel mit Champignonköpfchen
in Rotweinsauce und Schleifennudeln

Griechischer Bauernsalat

Großer Brotkorb mit Ciabattabrötchen, Fladenbrot und Grissini

Butterauswahl

Mediterranes Käsebrett

Kokos-Ananasmousse

Obstsalat mit Maraschino

Preis pro Person €18,90



Baguettes & Brötchen

Belegte Baguettes

| Belegte Baguettes/ Ciabatta | klein | groß |
|-----------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Metz (Käse, Tomate) | 2,30 € | 2,70 € |
| France (Thunfisch, Ei) | 2,30 € | 2,70 € |
| Dijon (Schinken, Ei, Tomate, Gurke) | 2,70 € | 3,10 € |
| Biarritz (Käse, Schinken, Ei, Tomate) | 3,20 € | 3,70 € |
| Alle Baguettes und Ciabattas mit Salatdekoration und Remoulade. | | |
| Nicola (Thunfisch, Schinken, Käse, Ei) | 4,00 € | 4,50 € |

Belegte Brötchenhälften oder Schnittchen

Belegte halbe Brötchen oder Schnittchen werden mit gem. Wurst- & Käseaufschnitt, gemischtem Braten, Schinken sowie Käseauswahl zu je 1/3 reichhaltig garniert geliefert.

Je Stk. 1,40 €

Herzhaftes für jede Gelegenheit

| | | |
|--------------------------|----------|--------|
| Frikadelle gebraten | je Stk. | 1,70 € |
| Geflügelfrikadelle | je Stk. | 1,80 € |
| Partyfrikadelle | je Stk. | 0,90 € |
| Schnitzel gebraten | je Stk. | 3,00 € |
| Bunter Kartoffelsalat | je Port. | 2,00 € |
| Bunter Nudelsalat | je Port. | 2,20 € |
| Herzhafter Geflügelsalat | je Port. | 2,70 € |

Außerdem bieten wir Ihnen einen knackigen Salat, bestehend aus Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Karotten, Mais und Gurken sowie 2 Dressings zur Auswahl, frisches Baguette

je Port. 3,35 €



Canapés & belegtes

Zum Beispiel

für Stehkonvents, Beerdigungsnachfeiern
oder als kleiner Snack zum Empfang,
aber auch zum Arbeitsessen.

Reichhaltig belegt und ausgarniert auf
Weizenweißbrot, Roggenbrot oder
Pumpernickel mit:

In den Sorten:

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Räucherlachs | 2,40 € |
| Pfeffermakrele | 2,30 € |
| Wacholdergeräuchertes Forellenfilet | 2,40 € |
| Roastbeef, rosa gebraten | 2,30 € |
| Schweinefilet gebraten | 2,10 € |
| Schinken, roh und gekocht | 1,90 € |
| Pfefferpastete | 1,90 € |
| Zwiebelmett | 1,90 € |
| Edelsalami | 2,00 € |
| Div. französische Käsesorten | 2,30 € |
| Gouda, mittelalt | 1,90 € |
| Käsecreme | 1,90 € |
| Putenbrust, geräuchert | 2,00 € |
| Kasselerbraten | 2,00 € |
| Schweinelummer | 2,00 € |
| Marinierte Black Tiger Garnelen | 2,50 € |

Alle unsere Canapés können wir auch nach Ihren Wünschen
zusammenstellen.

Wraps & Sandwiches:

| | |
|---------------------------|--------|
| Verschiedene Sorten Wraps | 3,20 € |
| Dreifach Sandwiches | 2,80 € |



Fingerfood

(Mindestabnahme: 30 Teile (pro Position jeweils 10 Teile))

| | |
|----------------------------------------------------|----------------|
| Bruschetta | je Stk. 1,00 € |
| Red Hot Chili Pepper´s | je Stk. 1,00 € |
| Crostini (mit Avocadocreme, Tomaten & Garnelen) | je Stk. 1,85 € |
| Kleine Quiche Lorraine | je Stk. 1,00 € |
| Mini Schweinefiletmedaillons mit Speck badiert | je Stk. 2,20 € |
| Pumpernickeldomino mit Gorgonzola-Walnusscreme | je Stk. 1,70 € |
| Gebackene Banane im Speckmantel | je Stk. 1,30 € |
| Mini Pizza | je Stk. 0,85 € |
| Rösti m. Lachs / saurer Sahne & Kaviar | je Stk. 1,70 € |
| Sandwich Rauke | je Stk. 1,00 € |
| Serrano Schinken auf Feige | je Stk. 1,90 € |
| Gefüllte Tomaten m. Thunfischcreme | je Stk. 0,85 € |
| Gratinierter Ziegenkäse | je Stk. 2,60 € |
| Mozzarellaspieße | je Stk. 0,45 € |
| Spanische Tortilla | je Stk. 0,60 € |
| Weinblätter gefüllt (Dolmades) | je Stk. 1,50 € |
| Hähnchenfilet im Zucchini mantel | je Stk. 0,95 € |
| Kleine Teufel (Pflaumen i. Speckmantel) | je Stk. 0,85 € |
| Ital. Hackbällchen | je Stk. 0,85 € |
| Melonenstifte (m. Schinken ummantelt) | je Stk. 0,35 € |
| Oregano - Proscuitto | je Stk. 1,10 € |
| Roastbeefröllchen | je Stk. 2,10 € |
| Saté Spießchen | je Stk. 1,15 € |
| Spargel-Schinken-Röllchen | je Stk. 1,00 € |
| Käsepieker | je Stk. 0,45 € |
| Garnelenspieße | je Stk. 1,70 € |
| Asia-Sesamröllchen (süß/sauer Dip) | je Stk. 1,60 € |
| Lachsrouladen | je Stk. 1,20 € |
| Riesengarnelen im Tempurateig mit scharfem Dip | je Stk. 2,50 € |



Fingerfood

(Mindestabnahme: 30 Teile (pro Position jeweils 10 Teile))

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Hackbällchen mit Pepperoni und Schafskäse | je Stk. 1,35 € |
| Gefüllte Blätterteigpastetchen mit: - Tomatenpaste aus getrockneten Tomaten/ Frischkäse - Avocadocreme u. Garnelen - Schinkencreme - Ziegenkäse u. Trauben - Thunfischcreme | je Stk. 1,65 € |
| Würstchen im Blätterteigmantel | je Stk 1,20 € |
| Spieße mit gebackener Atlantikzunge in Kräuter-Eihülle | je Stk 2,50 € |

Suppen

Ebenfalls passend zu allen Buffets und anderen Gelegenheiten (**ab 10 Personen**)

Wir rechnen 0,3l pro Person. Frisches Baguette reichen wir Ihnen ebenfalls dazu.

Preise jeweils pro Portion

| | |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Leichte Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum | 2,80 € |
| Herzhafte Goulaschsuppe mit Rindfleisch | 3,50 € |
| Gebundene Tomatensuppe m. kl. Gemüsewürfeln & Champignons | 2,90 € |
| Kräftige Rinderkraftbrühe m. Gemüse & Nudeln | 2,80 € |
| Klare Hühnersuppe m. Glasnudeln & Eierstich | 2,80 € |
| Franz. Käsesuppe m. Hackfleisch od. vegetarisch | 3,00 € |
| Champignoncremesuppe | 2,90 € |
| Leicht gebundene Lauchcremesuppe | 2,70 € |
| Brokolicremesuppe mit Schinkenstreifen | 2,90 € |
| Mexikanischer Feuertopf | 2,90 € |
| Pichelsteiner Gemüseeintopf m. Fleischeinlage | 2,90 € |
| Berg. Schnibbelbohneintopf mit Würstchen | 2,90 € |
| Erbsensuppe mit Einlage | 2,90 € |
| Linsensuppe mit Würstchen | 2,90 € |
| Fruchtige Curryrahmsuppe mit Sojasprossen und Huhn | 3,20 € |
| Kokos-Erdnusssuppe mit Gemüsestreifen | 2,90 € |
| Hokaido-Kürbiscreme mit Ingwer (saisonal) | 2,90 € |
| Gazpacho (kalt) | 2,90 € |

Suppen

Ebenfalls passend zu allen Buffets und anderen Gelegenheiten (**ab 10 Personen**)

Wir rechnen 0,3l pro Person. Frisches Baguette reichen wir Ihnen ebenfalls dazu.

Preise jeweils pro Portion

| | |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Wirsing-Kartoffel Eintopf | 3,00 € |
| Sauerkrauteintopf mit Choirizo | 3,20 € |
| Möhren-Ingwercremesuppe | 2,90 € |
| Spargelcremesuppe (saisonal) | 2,90 € |
| Asiatische Hühnersuppe (Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer) | 2,90 € |
| Kohlsuppe mit Rindfleischbällchen | 2,90 € |

Unser Getränkeangebot

Alkoholfreie Getränke liefern wir auf Kommission aus. Diese werden nach Verbrauch abgerechnet

Selbstverständlich liefern wir Ihnen auf Wunsch auch weitere Marken- & Flaschenbiere. Die Preise für Biere sind inkl. leihweise Zapfbesteck, Tablett und Biergläsern. Fassbiere werden in Kommission geliefert und nach Verbrauch, je angezapftes Fass berechnet.

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--------------------------------------------|----------|--------|
| Coca Cola / Fanta/ Sprite | je 1,00l | 2,20 € |
| Coca Cola / Fanta/ Sprite | je 0,33l | 1,20 € |
| Orangensaft | je 1,00l | 2,60 € |
| Orangen-, Apfel-, Multivitaminsaft | je 0,20l | 1,20 € |
| Mineralwasser | je 1,00l | 1,80 € |
| Mineralwasser (Still- od. mit Kohlensäure) | je 0,25l | 1,00 € |

Biere

| | | |
|------|------|--------|
| Alt | je l | 2,90 € |
| Pils | je l | 3,00 € |

Weitere Getränke

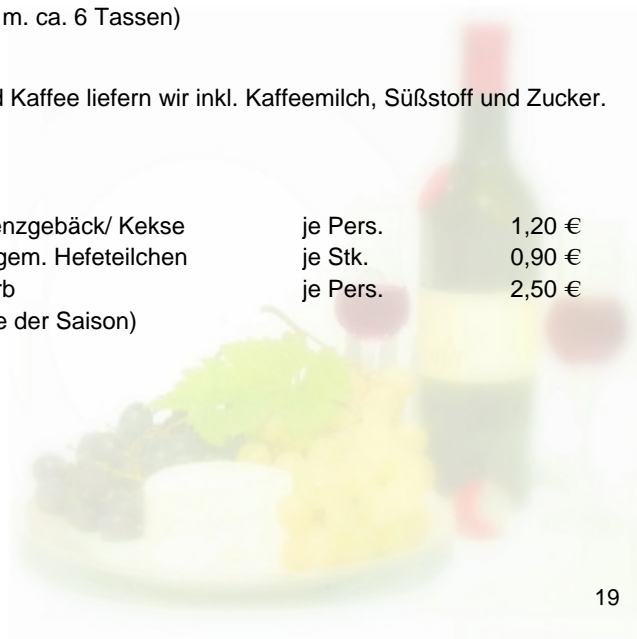
Sekt, Weine, Cocktails, versch. Spirituosen auf Anfrage

Warme Getränke

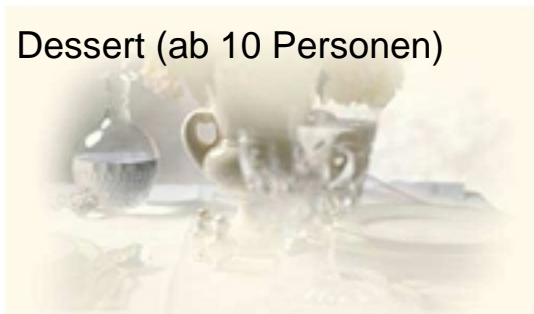
| | | |
|---------------------------------------------|----------|---------|
| Kaffee (Kanne m. ca. 12 Tassen) | je Kanne | 11,00 € |
| Tee versch. Sorten, (Kanne m. ca. 6 Tassen) | je Kanne | 6,00 € |

Tee und Kaffee liefern wir inkl. Kaffeemilch, Süßstoff und Zucker.

| | | |
|-------------------------------|----------|--------|
| Konferenzgebäck/ Kekse | je Pers. | 1,20 € |
| kleine, gem. Hefeteilchen | je Stk. | 0,90 € |
| Obstkorb (Früchte der Saison) | je Pers. | 2,50 € |



Dessert (ab 10 Personen)



Unser Partner in Sachen Kuchen

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tiramisu | 3,00 € |
| Joghurt-Limettencreme auf Himbeerspiegel | 2,50 € |
| Stracciatellecreme mit Sauerkirschen | 2,50 € |
| Mandarinencreme mit Schokosplittern | 2,50 € |
| Feiner Fruchtquark garniert mit Obst | 2,50 € |
| Frischer Obstsalat | 2,70 € |
| Grießflammerie mit Mandarinen | 2,50 € |
| Waldbeerengrütze mit Vanillesauce | 2,50 € |
| Schokoladenpudding garniert mit frischen Früchten | 2,50 € |
| Pfirsich-Amarettocreme | 2,50 € |
| Rotweinkirsche mit Vanillesauce | 2,50 € |
| Quarkspeise mit frischen Früchten | 2,50 € |
| Fruchtige Orangenschaumcreme mit Cointreausahnesauce und Schokosplittern | 2,50 € |
| Rote Beerengrütze mit Vanillesauce | 2,50 € |
| Obstkorb | 2,50 € |
| Vanillequark mit Beerenfrüchten | 2,50 € |
| Vanillecreme mit Aprikosen und Erdbeermark, garniert mit Amarettokekse | 2,50 € |
| Kokos-Ananasmousse | 2,80 € |
| Rheinische Vierfrucht mit Vanillesauce | 2,50 € |
| Grießflammerie mit Mangomousse | 2,50 € |
| Leichte Vanillecreme mit Honig und Walnüssen | 2,50 € |
| Orangenschaum mit Löffelbiscuit und Schokosplittern | 2,50 € |



Auch für Hochzeiten und Geburtstage liefern wir Ihnen gerne entsprechende Torten. Preise hierfür auf Anfrage

Personal & Service

Personal

| | | |
|-------------------------|---------|--------|
| Servicepersonal | je Std. | 20.- € |
| Koch | je Std. | 25.- € |
| Veranstaltungstechniker | je Std. | 40.- € |

Leihweise

| | | |
|------------------------|-------------|--------|
| Stehtische | je Stk. | 7,50 € |
| Buffettische | je Stk. | 7,50 € |
| Je Besteck, | ohne Spülen | 0,15 € |
| Geschirr oder Glasteil | mit Spülen | 0,22 € |

Die Preise verstehen sich pro Veranstaltung. Auf Anfrage bieten wir Ihnen Festzelte, Pavillons, Holzkohlegrills etc. in verschiedenen Größen.

