



LIEBE GÄSTE,

die folgenden Buffetvorschläge sind  
von uns zusammengestellte Ideen.

Gerne erarbeiten wir mit Ihnen individuell ein Buffet,  
welches zu Ihrer Veranstaltung passt.

Hierzu können die Ideen aus unseren Buffetvorschlägen getauscht  
oder auch kombiniert werden, um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Ihr A Capella-Team



## UNSERE AUSWAHL AN FINGERFOOD

- Cocktailtomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum 1,60 €
- Antipastispieß mit Parmesan 1,30 €
- Putenspieß mit Erdnussauce 1,60 €
- Garnelenspieß mit Ananas und Mango-Chili-Dip 2,20 €
- Blätterteigröllchen mit Spinat und Feta 1,20 €
- Blätterteigröllchen mit Hackfleisch und Käse 1,40 €
- Vollkorn-Baguettescheiben mit Frischkäse und Sprossen 1,50 €
- Belegte Baguettescheiben mit Camembert und Feige 1,70 €
- Belegte Baguettescheiben mit Räucherlachs und Meerrettich 1,90 €
- Belegte Baguettescheiben mit gekochtem Schinken und Melone 1,50 €
- Belegte Baguettescheiben mit rohem Schinken und Maiskolben 1,50 €
- Kleine Kartoffeln mit Kresse-Quark-Füllung 0,60 €
- Partyfrikadellen mit Mixed Pickles 1,10 €
- Bruschetta mit Olivencreme und Parmesan / Tomate und Feta 1,30 €
- Lauchquiche mit Kräuterschmand 1,40 €
- Obstspieß mit Minze 1,50 €
- Tiramisu im Glas 1,50 €
- Schokoladenmousse mit Beeren 1,60 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce 1,40 €
- Französische Plunderteilchen 1,00 €

Die Mindestabnahme beträgt  
15 Stück pro Auswahl



## BUFFET

### ITALIENISCHES BUFFET 1

- Romanasalat mit Parmesan
- Italienischer Nudelsalat mit Pesto
- Marinierte Champignons
- Gebratene Auberginenscheiben mit Feta
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
- Toskanischer Schweinenacken in Rosmarinjus
- Putengeschnetzeltes mit gekochten Tomaten und Oliven
- Rotbarben-Filets auf Paprika-Zucchini-Gemüse
- Gnocchis mit Mangold und Parmesanbutter
- Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln
- Tiramisu
- Italienische Käseauswahl mit Trauben und Feigen

PREIS PRO PERSON 24.50 €



## BUFFET

### ITALIENISCHES BUFFET 2

- Gegrillter Radicchio mit Parmaschinken und Melonenbällchen
- Romanasalat mit Parmesan
- Zucchinirollchen mit Feta-Pistazien-Füllung
- Peperonata, eingelegte Rote Zwiebeln
- Meeresfrüchtesalat, Marinierte Champignons
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum-Pesto
- Geschmorte Lammkeule auf Ratatouille-Gemüse
- Maispouardenbrust mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter Weißweinsauce
- Thunfischsteaks in Knoblauchöl mit Cocktailtomaten
- Safranrisotto, Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln
- Gegrillte Aubergine mit Tomate und Mozzarella überbacken in Tomatensauce
- Italienische Käseauswahl mit Trauben
- Panna Cotta mit Beeren
- Tiramisu im Glas

PREIS PRO PERSON 35 €



# JUKO



## GRILLBUFFET

- Gemischte Blattsalate mit Cocktaildressing
- Kartoffelsalat mit Radieschen
- Italienischer Nudelsalat
- Gemischte Antipasti-Platte
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum-Pesto
- Brot, Baguette, Butter, Kräuterbutter

## VOM GRILL

- Nackensteaks in Paprika-Knoblauchmarinade
- Putensteaks eingelegt in Limetten- Honig-Marinade
- Spareribs in Chili-Honig-Marinade
- Würstchen
- Lachssteaks mit Limettensauce
- Maiskolben, Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse
- Verschiedene Dips, Senf, Ketchup
- Obstplatte mit Minze
- Limettenmousse mit Beeren im Glas

PREIS PRO PERSON 23,50 €



## VEGETARISCHES BUFFET

### VORSPEISEN

- Antipasti Auswahl, gegrillte Auberginen mit Feta, eingelegte Rote Zwiebeln, Zucchinischeiben, Champignons
- Gemischte Blattsalate mit zwei Dressings
- Tomato-Mozzarellaspieße mit Pesto
- Gurken- und Champignonscarppaccio mit Parmesan
- Fenchel-Melonen-Salat
- Brot, Baguette, Butter

### HAUPTSPEISEN

- Blumenkohl, Hirse-Bratlinge mit Korianderdip
- Mangold-Lasagne
- Hausgemachte Bandnudeln mit Löwenzahn-Pesto und Cocktailtomaten
- Rosmarin-Pellkartoffeln mit Aioli
- Gnocchi in feiner Tomatensoße mit Peccorino

### DESSERTS

- Französische Käseauswahl
- Limettenmousse mit Beeren
- Schokoladentarte

PREIS PRO PERSON 27 €

# JUKO



## SOMMERBUFFET

- Gemischte Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Tomate-Mozzarella-Salat mit Pesto
- Meeresfrüchtesalat mit Fenchel
- Marinierte Champignons, Schinkenauswahl mit Melone und Feigen
- MaisPoulardenbrust mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter Weißweinsauce
- Thunfischsteaks mit Cocktailtomaten und Knoblauchöl
- Gnocchis mit frittiertem Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan
- Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln
- Weißes Kaffeemousse
- Panna Cotta mit Beeren
- Brot, Baguette, Butter

PREIS PRO PERSON 24 €



## KLASSISCHES BUFFET

- Schinkenauswahl mit Mixed Pickles
- Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich
- Blattsalate mit Kräuter-Schmand-Dressing
- Bohnensalat, Waldorfsalat
- Schweinerollbraten mit Zwiebelfüllung an Rotweinsauce
- Gebratene Forellenfilets in Mandelbutter
- Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Erbsen, Champignons
- Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Serviettenknödel
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladenmousse mit Früchten

PREIS PRO PERSON 25 €





## SONSTIGE LEISTUNGEN

Zu jeder Veranstaltung bieten wir auf Wunsch außerdem diese Leistungen an:

- Tischdecken 5,00 €/Stück
- Geschirr und Besteck 1,50 €/Person

## ABHOLUNG

Bitte stellen Sie sicher, dass das Equipment bei unserer Abholung transportfähig verpackt ist.

## LIEFERPAUSCHALE

Bei einem Gesamtrechnungsbetrag unter 150 Euro erheben wir eine Lieferpauschale von 30 Euro.

## LIEFERZEITEN

Lieferzeiten bearbeiten wir nach Absprache.



## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### PREISE

Bei allen in dieser Angebotsliste aufgeführten Preisen handelt es sich um Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Preis bezieht sich nur auf die Speisen. Geschirr ist separat zu bestellen.

### BESTELLUNG UND ABSPRACHEN

Alle Bestellungen sollten mindestens mit einem vierzehntägigen Vorlauf bei der Auftragnehmerin eingehen. Alle Vereinbarungen, insbesondere mündlich getroffene Absprachen, werden erst durch schriftliche Bestätigung des Auftraggebers bindend. Bestellungen kurzfristiger Art binden nicht geforderte Leistungen, es obliegt der JUKO Marburg e.V. mögliche Alternativen vorzuschlagen.

### RÜCKTRITT VON EINEM AUFTRAG

Die Stornierung eines erteilten Auftrages ist bis zu fünf Arbeitstagen vor der Veranstaltung möglich. Allerdings bleibt das Recht der Auftragnehmerin davon unberührt, schon angefallene Kosten für die Veranstaltung in Rechnung zu stellen.

### ÄNDERUNG EINES ERTEILTEN AUFTRAGES

Jede Änderung eines Auftrages ist der Auftragnehmerin frühzeitig schriftlich mitzuteilen. Bei einer Erhöhung der vereinbarten Personenzahl hat die Auftragnehmerin das Recht, bestimmte Lebensmittel, die auf Grund der Kürze der Zeit nicht mehr nachbestellt werden können, durch gleichwertige Produkte zu ersetzen. Ein Herabsetzen der vereinbarten Personenzahl ist nur bis zu drei Arbeitstagen vor der Veranstaltung möglich und darf maximal zehn v.H. der vereinbarten Personenzahl ausmachen. Bei höheren und kurzfristigeren Minderungen behält sich die Auftragnehmerin das Recht vor, die durch den Ursprungsauftrag kalkulierten Kosten vollständig in Rechnung zu stellen.

### HAFTUNG

Mit Übernahme der Ware durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung und Qualitätsminderung durch thermische und/oder hygienische Einflüsse einschließlich der Haftung gegenüber Dritten auf den Kunden über. Für Schäden aus der vereinbarten Leistung haftet die Auftragnehmerin nur insoweit, als ihm Vorsatz und/oder grobe Fahrlässigkeit nachzuweisen ist. Sollten nach Rückgabe bzw. Rückholung noch Gegenstände beim Auftraggeber verblieben sein, so sind diese innerhalb von drei Tagen nach vereinbartem Abholtermin zurückzugeben. Fehlmengen werden zum Selbstkostenpreis berechnet.

