



Wir können Feiern.

CATERING

2009.01



»Zum treuen Bartel«

★★★ Hotel · Restaurant · Café

Inhaltsverzeichnis

Wir können Feiern.	1
Canapés · Belegte Brötchenhälften	1
Herzhafte Kuchen	2
Vorspeisen	3
Suppen	4
Salate	5
Kalte Platten	6
Fleisch-Einzel-Speisen	7
Vegetarische Hauptgerichte und Fisch	8
Hauptgerichte – Geflügel · Schwein · Kalb	9
Hauptgerichte – Rind · Wild	10
Hauptgerichte – Fleischkombinationen	11
Zusatzbeilagen	12
Dessert	13
Kuchen – Torten – Gebäck	14
Kalte Buffets	15
Buffet »Rustikal«	16
Mama Maulick's Maultaschenbuffet	17
Bartel's Bratenbuffet	18
Kalt-warmes Buffet »Bartel«	19
Bartel's Festbuffet	20
Kalt-warmes Buffet »Mediterran«	21
Grillbuffet	22
Grillparty	23
Bartel's Brunch	24
Zubehör und Dienstleistungen	25
Allgemeine Geschäftsbedingungen	26-27

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns sehr, Ihre Festlichkeit mit uns gemeinsam zu feiern.

In der durch Tradition und familiäre Gastfreundschaft geprägten Atmosphäre werden Sie eine Feier erleben, die Ihnen in besonders angenehmer Erinnerung bleiben wird.

Setzen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich an Ihrem besonderen Tag von uns begleiten. Wir bieten Ihnen eine interessante Angebotsvielfalt um Ihr Fest zu gestalten.

Nachfolgend erhalten Sie unsere Angebote für Catering und Partyservice.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung des Menüs, sowie der korrespondierenden Getränke, Tischplan, Raumdekoration und dem Ablauf Ihres Festes.

Bei der Organisation Ihrer Veranstaltung ist Ihnen Frau Ilona Maulick gerne behilflich. Bitte vereinbaren Sie einen Termin für die Menübesprechung bis spätestens 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Am Wochenende und an Feiertagen können wir Ihnen unsere Gästezimmer zu besonders günstigen Konditionen anbieten. Bei Hochzeitsfeiern sind das Brautpaar, bei Geburtstags- oder Jubiläumsfeiern, der/die Gastgeber/-in mit Partner, Gäste unseres Hauses.

Hotel · Restaurant · Café »**Zum treuen Bartel**«
Marktplatz 11–Kirchgasse 2
D-71706 Markgröningen
Telefon 0 71 45.96 29-0
Fax 0 71 45.96 29-29
e-mail: reservierung@treuerbartel.de

Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³	
1,85	1,98	2,20	» Rustikal « Schwarzbrot und Weißbrotscheiben belegt mit gekochtem Schinken, Salami, Frischkäse, Emmentaler Käse.
2,35	2,52	2,80	» Feinschmecker « Weißbrotscheiben belegt mit luftgetrocknetem Schinken, geräuchertem Lachs, Roastbeef, Flugentenbrust – rosa gebraten, Scheiben vom gefüllten Schweinefilet, verschiedene Weich- und Schnittkäsesorten.

Belegte Brötchenhälften – Mindestbestellmenge 30 Stück

Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³	
1,85	1,98	2,20	belegt mit: Gekochtem Schinken · Rauchfleisch · Aufschnitt · Salami · Schnittkäse ·
2,10	2,25	2,50	mit Körner oder Laugenbrötchen
1,76	1,89	2,10	Butterbrezel
Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³	Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.
			Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...
			Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

	Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³
Quiche Lorraine			
Gemüse-Quiche ·	2,02	2,15	2,40
Lachs-Lauch-Quiche ·			
Minipizzen ·			
Schinkenhörnchen ·			
Zwiebelkuchen ·			
Kartoffelkuchen ·			

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

3**Vorspeisen**

Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³	
4,95	5,30	5,90	Mozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikum, dazu Ciabatta.
5,32	5,70	6,35	Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken, dazu Weißbrot und Butter.
5,50	5,90	6,55	Forellenfilet, geräuchert mit Sahnemeerrettich, Weißbrot und Butter.
6,43	6,87	7,65	Shrimpscocktail oder Geflügelcocktail mit Ananas und Spargel, dazu Weißbrot und Butter.
6,72	7,19	8,00	Lachs, geräuchert an Dill-Senf-Soße, mit Spargelgarnitur, dazu Weißbrot und Butter.
6,80	7,28	8,10	Entenbrust, teegeräuchert auf Streifen von Blattsalaten, Paprikaconcassée.
7,14	7,63	8,50	Räucherlachs-Tartar und Forellenfilet auf Sahnemeerrettich in Filot-Schiffchen, dazu Salate und Gartenkräuter am Orangen-Senf-Dressing.
7,72	8,27	9,20	Carpaccio vom Rinderfilet heimischer Jungbullen mit Rucola, Parmesan und luftgetrockneten Tomaten.
7,81	8,36	9,30	Bunter Vorspeiseteller Zusammenstellung drei verschiedener Vorspeisen nach Wahl, dazu Weißbrot und Butter.

**Auf
Wunsch****Wir können zahlreiche Speisen
gluten- und laktosefrei zubereiten.**Preis*¹Preis*²Preis*³

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Flädlessuppe Rinderkraftbrühe mit Flädlesstreifen.	Preis* ¹ 2,77	Preis* ² 2,97	Preis* ³ 3,30
»Bartelsuppe« Rinderkraftbrühe mit gefüllten Flädle.	3,11	3,33	3,70
Maultaschensuppe Rinderkraftbrühe mit Maultäschle.	3,11	3,33	3,70
Deftige Kartoffelsuppe mit Würstchen.	3,28	3,51	3,90
Linsensuppe mit Würstchen.	3,28	3,51	3,90
Gulaschsuppe »Ungarische Art« mit Fleischeinlage.	3,57	3,82	4,25
»Schwäbische Hochzeitssuppe« Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle, Eierstich.	3,57	3,82	4,25
»Gaisburger Marsch« Rinderkraftbrühe mit Kartoffelschnitze, Spätzle und Fleischeinlage.	3,57	3,82	4,25
Chili con Carne feurig-scharf.	3,57	3,82	4,25
Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen und Mandeln.	4,20	4,49	5,00
Waldpilz-Rahmsuppe mit Wiesenkräutern und Kartoffelcroûtons.	4,87	5,22	5,80
Krebsrahmsuppe mit Cognac und Kräutershrimps.	5,71	6,11	6,80

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³	
2,02	2,16	2,40	Rohkostsalate Krautsalat · Gurkensalat · Tomatensalat · Karottensalat · Bohnensalat · Rote-Beete-Salat ·
2,02 bis 2,35	2,16 2,52	2,40 2,80	Blattsalate – je nach Saison, inklusive zweierlei Dressings Kopfsalat · Ackersalat · Kresse · Eisbergsalat · Eichblatt · Radiccio · Rucola · Lollo Rosso · Lollo Bionda ·
			Dressing-Auswahl Essig-Öl · Kräutervinaigrette · Joghurt · Basilikum-Joghurt · Himbeer · Orangen-Senf · Acetto-Balsamico · Cocktail ·
2,35	2,52	2,80	»Angemachte Salate« Kartoffelsalat · Nudelsalat · Gemüsesalat · Curry-Reis-Salat mit Früchten ·
4,12	4,40	4,90	Straßburger Wurstsalat (mit Käse) · Schwäbischer Wurstsalat (mit Schwarzwurst) · Geflügelsalat »Hawaii« · Shrimpscocktail · Meeresfrüchtesalat ·
4,20	4,49	5,00	Salatbuffet Kartoffelsalat · mindestens 4 Sorten Rohkostsalate · mindestens 4 Sorten Blattsalate · zweierlei Dressings nach Wahl

Preis*¹Preis*²Preis*³

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Aufschnittplatte pikant garniert, dazu Butter, Brötchen und Brote.	Preis* ¹ 5,71	Preis* ² 6,11	Preis* ³ 6,80
Schinken- ·Bratenplatte pikant garniert, dazu Butter, Brötchen und Brote.	6,13	6,56	7,30
Käseplatte Auswahl verschiedener Weich- und Schnittkäsesorten, pikant garniert, dazu Butter, Brötchen und Brote.	6,30	6,74	7,50
Fischplatte Auswahl verschiedener geräucherter Fische: Lachs, Forellenfilet, Makrelen mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße, dazu Butter, Brötchen und Brote.	8,07	8,63	9,60

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³	
0,89	0,95	1,05	Mama Maulick's Maultasche (1 Stück) Fleisch-, Gemüse- oder Spinatmaultasche
2,94	3,15	3,50	Fleischkühle
2,94	3,15	3,50	Fleischkäse, gebacken
2,94	3,15	3,50	Schweineschnitzel, paniert
2,94	3,15	3,50	Schweinehalsbraten, gegrillt
2,94	3,15	3,50	Kassler Schweinenacken
4,03	4,32	4,80	Putensteak, gegrillt
4,37	4,68	5,20	Putensteak im Cornflakesmantel
5,39	5,76	6,40	Kassler im Brotteig – ab 10 Portionen
5,79	6,19	6,90	Putenrollbraten mit Gemüsefüllung – ab 10 Port.
0,25	0,27	0,30	Bratensoße
0,35	0,38	0,40	Zwiebel-, Burgunder- oder Rieslingsoße
0,45	0,48	0,50	Champignon-Rahmsoße
1,68	1,78	2,00	Spätzle, Nudeln, Reis, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Kartoffelgratins, Kartoffelpüree Pommes frites, Pommes Dauphines, Bratkartoffeln
1,68	1,78	2,00	Sauerkraut, Rotkraut, Bayrisch Kraut
2,03	2,25	2,50	Bunte Gemüsevariation, Mediterranes Röstgemüse
2,35	2,52	2,80	Bunter Salat (weitere Salate siehe Seite 5)

Preis*¹Preis*²Preis*³

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Vegetarische Gerichte

8

	Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³
Käsespätzle mit Röstzwiebelchen.	5,71	6,12	6,80
Getrüffelte Waldpilz-Rucola-Rahmnudeln mit getrockneten Tomatenstreifen.	6,47	6,92	7,70
Gemüse-Maultaschen gratiniert mit Tomatensoße und Käse.	6,47	6,92	7,70
Kohlrabi gefüllt mit Feta und Kräutern in Wiener Panierung auf tomatisierten Spaghetti.	6,72	7,19	8,00

Hauptgerichte – Fisch

	Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³
Rotbarsch mit Lauch-Shrimps an Riesling-Soße dazu Butternudeln.	11,76	12,58	14,00
Red Snapper auf buntem Wok-Gemüse und Honig- Balsamico-Soße, dazu Basmatireis.	13,10	14,02	15,60
Seeteufel-Saltimbocca Seeteufelfilet, in Salbei und Parma-Schinken gewickelt und gebraten, an dreierlei Paprikasoßen, dazu bunte Nudeln.	13,94	14,94	16,60

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

9

Hauptgerichte – Geflügel und Schwein

Preis* ¹ 9,74	Preis* ² 10,42	Preis* ³ 11,60	Putenrollbraten – ab 10 Portionen mit Champignons im feinen Sahnesößle, Butternudeln, Reis, dazu bunte Gemüseauswahl.
14,12	15,10	16,80	Französische Flugentenbrust an getrüffelnder Morchel-Sahnesoße, Mandelbrokkoli, Butternudeln und Kartoffelgratins.
9,74	10,42	11,60	Sahnegeschnetzeltes mit Champignons im feinen Sahnesößle, Spätzle und Kroketten, dazu bunte Gemüseauswahl.
11,68	12,49	13,90	Gefülltes Schweinefilet – ab 10 Portionen mit feinem Kräuterbrät gefüllt, am Stück gebraten, Spätzle und Pommes Dauphines, bunte Gemüseauswahl.
12,10	12,95	14,40	Schweinelenchen im Serano-Schinkenmantel mit Honig-Balsamico-Soße, dazu mediterranes Röstgemüse und Kartoffelgratins.

Hauptgerichte – Kalb

Preis* ¹ 10,84	Preis* ² 11,60	Preis* ³ 12,90	Gefüllte Kalbsbrust – ab 10 Portionen mit Champignons in feiner Rahmsoße, Spätzle und Kroketten.
12,26	13,12	14,60	Kalbsrahmschnitzel – ab 10 Portionen vom Kalbsrücken, mit Rahmsoße und Sahnehaube Spätzle und Pommes Dauphines, bunte Gemüseauswahl.
13,95	14,93	16,60	Kalbsrücken am Stück gebraten – ab 10 Portionen an feiner Cognac-Rahmsoße mit rotem Pfeffer, Kartoffelgratins und Butternudeln.
Preis* ¹ Preis* ²			Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.
			Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...
Preis* ³			Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Hauptgerichte – Rind

10

Schwäbischer Sauerbraten – ab 10 Portionen an seiner Soße, mit Spätzle und Semmelknödel.	Preis* ¹ 9,91	Preis* ² 10,60	Preis* ³ 11,80
Rinderbraten auf Burgunder Art – ab 10 Portionen mit delikater Burgundersoße, dazu breite Butternudeln und Kartoffelgratins.	10,16	10,88	12,10
Roastbeef – ab 10 Portionen am Stück, rosa gebraten und am Tisch tranchiert, mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratins und Speck-Karotten.	14,11	15,10	16,80
Rinderfilet unter der Cornflakes-Parmesan-Haube, serviert im Nudelnest, dazu Cognac-Soße mit rotem und grünem Pfeffer.	15,54	16,63	18,50

Hauptgerichte – Wild

Hirschkalbsbraten – ab 10 Portionen an seiner Soße, mit Spätzle und Semmelknödel, dazu Preiselbeerbirne.	Preis* ¹ 12,43	Preis* ² 13,30	Preis* ³ 14,80
Wildschweingeschnetzeltes »Schwarzwälder Art« – ab 10 Portionen mit Kaiserkirschen, Schwarzwälder Schinken und grünem Pfeffer, dazu Spätzle und Semmelknödel.	12,60	13,49	15,00
Hirsch-Variation Hirsch-Medaillons, Hirsch-Brätküchle und Hirsch-Gulasch an seiner Soße, dazu Röstis und in hausgemachter Kräuterbutter gebratene Waldpilze.	14,53	15,55	17,30

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³	
10,25	10,97	12,20	Gemischter Braten – ab 10 Portionen vom Rind und Schwein in delikater Rotweinsauce, mit Spätzle, Kroketten und bunter Gemüsevariation.
10,75	12,43	12,80	Putenrollbraten und Rinderbraten – ab 10 Portionen mit Champignons in feiner Rahmsauce, dazu Pommes Dauphines und bunte Gemüsevariation.
12,43	13,30	14,80	»Bartelteller« Rinder- und Schweinelendchen an Steinpilz-Rahmsauce, mit Spätzle, Pommes Dauphines und bunter Gemüsevariation.
12,43	13,30	14,80	»Schwabenteller« Zwiebelrostbraten und Schweinelendchen, mit Sauerkraut, Maultäschle, Schupfnudeln und Spätzle.
12,60	13,48	15,00	Medallions vom Rind und Schwein mit Pfifferlingen, Speckwürfelchen, fein gehackten Zwiebelchen, in delikater Rotweinsauce, mit Spätzle, Kartoffeltaler und Speckbohnen.
14,36	15,37	17,10	»Bartels Trilogie« Putenbruststeak, Rinder- und Schweinelendchen an Steinpilzrahmsauce und Rieslingsauce, mit Pommes Dauphines, Mandelreis, breiten Butternudeln und bunter Gemüsevariation.
14,70	15,73	17,50	»Markgröninger Teller« – ab 10 Portionen Kombination von Rinderfilet mit Zwiebelduxelles gefüllt und Schweinefilet mit feinem Kräuterbrät gefüllt, an Pfeffer-Cognac-Rahmsauce, dazu breite Butternudeln, Kartoffelgratins und bunte Gemüsevariation.

Preis*¹Preis*²Preis*³

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Zusatz-Beilagen

12

Auf Wunsch erhalten Sie zusätzlich gegen Aufpreis folgende Beilagen:

	Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³
Spätzle, Nudeln, Reis, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Kartoffelgratins, Kartoffelpüree Pommes frites, Pommes Dauphines, Bratkartoffeln	1,68	1,78	2,00
Sauerkraut, Rotkraut, Bayrisch Kraut	1,68	1,78	2,00
Bunte Gemüsevariation, Mediterranes Röstgemüse	2,10	2,25	2,50

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³	
3,70	3,95	4,40	Rote Grütze mit Vanillesoße.
4,45	4,76	5,30	Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße.
4,70	5,03	5,60	Panna Cotta mit Himbeermark und Sahne.
4,87	5,21	5,80	Tiramisu mit Amaretto.
5,05	5,40	6,00	Honig-Zitronen-Frischkäsec ème mit Basilikum.
5,05	5,40	6,00	Zitronen-Joghurtterrine mit Mangomark.
5,05	5,40	6,00	Mousse au chocolat hell und dunkel mit Fruchtmarksoßen und Früchten garniert.
5,21	5,57	6,20	Vanillemaultäschle auf Roter Grütze mit Sahne.
5,21	5,57	6,20	Früchteplatte Auswahl an frischen Früchten.
5,80	6,21	6,90	Dessertbuffet« ab 20 Personen Auswahl verschiedener Süßspeisen, Gebäck, Crèmes und Früchten der Saison.

Preis*¹Preis*²Preis*³

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Kuchen, Torten und Gebäck

14

	Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³
Gebackene Kuchen (12 Stück) Zwetschgen- · Apfel- · Kirsch- · Käsekuchen ...	20,16	21,57	24,00
Obst- und Sahnetorten (je 14 Stück) Verschiedene Obst- und Sahnetorten.	23,52	25,17	28,00
Gemischte Kuchen- und Tortenplatte (je 14 Stück) Verschiedene gebackene Kuchen, Obst- und Sahnetorten.	25,20	26,96	30,00
Hefekranz (ca. 25 Scheiben)	14,70	15,73	17,50
Rührkuchen (je 15 Stück) Marmor- · Nuss- · Sandkuchen ...	ab 14,95	ab 16,00	ab 17,80

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³	
8,82	9,44	10,50	<p>Vorspeisenbuffet Auswahl verschiedener geräucherter Fische: Lachs, Forellenfilet, Makrelen mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße, Shrimpscocktail, Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken, Roastbeef mit Remouladensoße, mediterranes Röstgemüse, dazu Butter, Brötchen und Brote.</p>
10,50	11,24	12,50	<p>Vesperbuffet Aufschnittplatte, Auswahl an Rauchfleisch und Kochschinken, Platte mit verschiedenen kalten Braten, Auswahl verschiedener Weich- und Schnittkäsesorten, Wurstsalat, Tomaten-, Gurken-, Kartoffelsalat, dazu Butter, Brötchen und Brote.</p>
Preis* ¹			Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.
Preis* ²			Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...
Preis* ³			Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Buffet »Rustikal« – ab 15 Personen

16

Kalte Speisen:

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Schinkenplatte mit Kochschinken und Rauchfleisch,
Käseauswahl verschiedener Weich-
und Schnittkäsesorten.

Preis*¹

13,86

Preis*²

14,83

Preis*³

16,50

Kartoffel-, Gurken-, Tomaten-, Nudelsalat,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Partybrötchen, Brote und Butter.

Warme Speisen:

Maultaschen geschmälzt mit Zwiebelsoße,
Bierkrustenbraten mit Spätzle.

Dessert:

Apfelküchle mit Vanillesoße.

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Preis*¹
13,02

Preis*²
13,93

Preis*³
15,50

**Hausgemachte Maultaschen –
wählen Sie drei Sorten aus unserem Angebot:**

Fleisch-,
Spinat-,
Geflügel-,
Gemüse-,
Kartoffel-,
Wild-,
Lachsmaultaschen.

Zweierlei Soßen:

Zwiebelsoße,
Champignon-Rahmsoße.

Bunte Salatauswahl:

Kartoffelsalat,
verschiedene Rohkost- und Blattsalate
und zweierlei Dressings.

Dessert:

Vanillemaultäschle mit Roter Grütze.

Preis*¹

Preis*²

Preis*³

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Bartel's Bratenbuffet – ab 15 Personen

18

Jeweils drei Fleischsorten, zwei Beilagen
und Salatbuffet – bunte Salatauswahl
mit Kartoffelsalat,
Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings.

Preis*¹

Preis*²

Preis*³

Wählen Sie innerhalb der jeweiligen Preisgruppe
A, B oder C – drei Bratensorten aus:

Preisgruppe A

Putenrollbraten mit Champignon-Rahmsoße ·
Kassler Schweinenacken im Brotteig, Bratensoße ·
Rinderbraten mit Burgundersoße ·
Schweinenackenbraten mit Bratensoße ·
Bierkrustenbraten mit Bratensoße ·
Sauerbraten vom Rind in seiner Soße ·

11,59

12,40

13,80

Preisgruppe B

Gefüllte Kalbsbrust mit Champignon-Rahmsoße ·
Kalbsbraten mit Rahmsoße ·
Wildschweinbraten mit Wachholder-Rahmsoße ·
Hirschkalbsbraten mit Preiselbeersoße ·
Lammbraten mit Kräuter-Rotweinssoße ·

12,52

13,99

14,90

Preisgruppe C

Gefülltes Schweinelendchen mit Steinpilz-Rahmsoße ·
Rehbraten an seiner Soße mit Preiselbeeren ·
Kalbsrücken mit Pfeffer-Cognac-Rahmsoße ·
Roastbeef mit Sauce béarnaise ·

13,44

14,38

16,00

Wählen Sie dazu zwei verschiedene Beilagen:

Spätzle, Nudeln, Reis, Semmelknödel, Kartoffelknödel,
Kartoffelgratins, Kartoffelpüree.

Aufpreis Zusatzbeilagen:

jede weitere Sättigungsbeilage

1,68

1,78

2,00

Bunte Gemüseauswahl

2,10

2,25

2,50

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Preis* ¹	Preis* ²	Preis* ³
25,20	26,96	30,00

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Flädle und Maultäschle
(wird am Tisch serviert).

Kalte Speisen:

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
und Kochschinken,
Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet, Räucherlachs
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße,
Shrimpscocktail,
Scheiben vom gefüllten Schweinelendchen,
Tranchen der Flugentenbrust,
Käse-Auswahl verschiedener Weich-, Schnittkäsesorten,
Partybrötchen, Brote und Butter,
Salatauswahl verschiedener Rohkost- und Blattsalate
mit zweierlei Dressings und Kartoffelsalat.

Warme Speisen:

Sahnegeschnetzeltes mit Champignons,
Roastbeef am Stück, rosa gebraten, Sauce béarnaise,
Putenbrustfilets im Eimantel gebacken,
Spätzle, Kartoffelgratins, mediterranes Röstgemüse.

Dessert:

Eistorte
mit heißen Himbeeren und warmer Schokoladensoße.

Preis*¹Preis*²Preis*³

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %,
ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung
ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Suppe: Kräuter-Rahmsuppe mit Waldpilzen, Röstkartöffelchen und Sahnehäubchen (wird am Tisch serviert).	Preis* ¹ 28,90	Preis* ² 30,92	Preis* ³ 34,40
--	------------------------------	------------------------------	------------------------------

Kalte Speisen:

Fischplatte von geräuchertem Lachs, Forellenfilet und Makrelen mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße, Shrimpscocktail »Hawaii«, Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum, Honigmelone mit luftgetrocknetem- und gekochtem Schinken, Scheiben vom Roastbeef mit Remouladensoße, Tranchen der Flugentenbrust, Käse-Auswahl verschiedener Weich- und Schnittkäsesorten, Partybrötchen, Brote und Butter, Salatauswahl verschiedener Rohkostsalate, Blattsalate dazu zweierlei Dressings und Kartoffelsalat.

Warme Speisen:

Gefülltes Schweinefilet mit Steinpilz-Rahmsoße, Kalbsrücken am Stück gebraten, Sauce béarnaise, Wildschweingeschnetzeltes nach »Schwarzwälder Art« mit Sauerkirschen, Schwarzwälder Schinken, grünem Pfeffer und Kaiserkirschen, Spätzle, Kartoffelgratins, gebackene Semmelknödelscheiben und bunte Gemüseauswahl.

Dessert:

Gebackene Apfelküchle mit Vanillesoße, helle und dunkle Mousse au chocolat, Rote Grütze mit Vanillemaultäschle, Obstkorb.

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Preis*¹
32,34

Preis*²
34,60

Preis*³
38,50

Kalte Speisen:

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken,
verschiedene Antipasti,
Fischplatte mit geräuchertem Forellenfilet, Räucherlachs
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße,
Shrimpscocktail, Meeresfrüchtesalat,
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße),
mariniertes Röstgemüse,
Auswahl verschiedener Weich- und Schnittkäsesorten,
Griechischer Bauernsalat,
Tomatenscheiben mit Mozzarella,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Partybrötchen, Brote und Butter.

Warme Speisen:

Piccatta von der Putenbrust,
Saltimbocca vom Seeteufel
im Salbei- und Parma-Schinkenmantel gebraten,
Schweinelendchen mit Zucchini und Karotten umwickelt
an Honig-Balsamico-Soße,
Gemüsecanelloni,
Tagliatelle, Polenta-Ecken und Kartoffelgratins.

Dessert:

Tiramisu,
Panna Cotta auf Passionsfrüchtespiegel,
Honig-Zitronen-Frischkäsecrème mit Basilikum,
Früchteplatte.

Preis*¹

Preis*²

Preis*³

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Grillbuffet – ab 20 Personen

22

Grillbuffet

Anlieferung inklusive Grill und Gas.

Preis*¹
16,38

Preis*²
17,52

Preis*³
19,50

Steaks

Schweinehalssteak, mariniert ·
Spare-Ribs »Barbecue« ·
Putensteaks, mariniert ·
Schweinebauchscheiben, mariniert ·
Fleischküchle ·
Verschiedene Grillwürstchen.

Saucen

Knoblauch-, Cocktail-, Barbecue-
und süß-saure Chilisoße ·
Senf ·
Tzatziki ·
Hausgemachte Kräuterbutter.

Salate

Kartoffelsalat ·
Gurkensalat ·
Tomatensalat ·
Blattsalate mit zweierlei Dressings.

Partybrötchen ·
Brote.

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Preis*¹ 21,00
 Preis*² 22,47
 Preis*³ 25,00

Grillbuffet

Anlieferung inklusive Grill und Gas.

Steaks

Schweinehalssteak, mariniert ·
 Spare-Ribs »Barbecue« ·
 Putensteaks, mariniert ·
 Lammsteaks in Knoblauch eingelegt ·
 Rumpsteaks ·
 Verschiedene Grillwürstchen ·
 Gambas mit Kräutern gewürzt.

Beilagen

Maiskolben ·
 Baked Potatoes.

Saucen

Knoblauch-, Cocktail-, Barbecue-
 und süß-saure Chilisoße ·
 Senf ·
 Tzatziki ·
 Hausgemachte Kräuterbutter.

Salate

Tomaten mit Mozzarella ·
 Kartoffelsalat ·
 Gurkensalat ·
 Nudelsalat ·
 Blattsalate mit zweierlei Dressings.

Partybrötchen ·
 Brote.

Dessert

Obstsalat · Rote Grütze ·
 Honig-Zitronen-Frischkäsecreme mit Basilikum.

Preis*¹

Preis*²

Preis*³

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Bartel's Brunch – ab 20 Personen

24

Frühstück

Auswahl an Cornflakes und Müsli-Sorten ·
Joghurt · Konfitüre · Honig · Nusscrème ·
Wurst-Auswahl · gekochter Schinken ·
Käse-Auswahl · Rührei · Bauernschmaus ·
Brötchen · verschiedene Brote · Butter.

Preis*¹

Preis*²

Preis*³

20,58

22,00

24,50

Mittagessen

Salat-Auswahl mit zweierlei Dressings ·
Honigmelone mit Rohschinken ·
Fischplatte mit geräucherten Fischen ·
Kalte Bratenplatte mit Remouladensoße ·
mediterranes Röstgemüse ·
Lachs mit Erbsenpüree gratiniert ·
Schweinshaxenfleisch ·
Gefüllter Kalbsbug ·
Sellerieschnitzel mit Kräuterfeta gebacken ·
Spätzle ·
Petersilienkartoffeln ·
Buntes Gemüse.

Dessert

Zitronen-Joghurtterrine mit Mangomark ·
Rote Grütze mit Vanillesoße ·
Mousse au chocolat.

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Für Ihre Feier organisieren und besorgen wir Ihnen:

- Festzelte, Partyzelte und Terrassenstrahler,
- Bestuhlungen (Tische und Stühle, Bierzeltgarnituren)

- Tischwäsche
- Geschirr · Bestecke
- Buffetzubehör (z.B. Warmhaltegeräte, Etageren ...)
- Arbeitsgeräte (Herd, Spülmaschine ...)

Preise auf Anfrage inklusive Zulieferung, Abholung und Reinigung.

- Getränke
- Durchlaufkühler
- Kühlschränke

- Dekorationen (Raum- und Tischdekoration)
- Menü- und Tischkarten/Einladungskarten

- Personal für Service und Küche
 - zur Ausgabe an Buffets
 - Servicekräfte für Komplett-Bewirtung
 - Köche, Küchenkräfte
 - Spülkräfte.

Preis*¹

Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*²

Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %.

Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von uns angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Telefon, Fax oder e-mail bestellt hat.

Angebote und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise sind unterteilt in:

Preis*¹ Nettopreis ohne Mehrwertsteuer.

Preis*² Inklusive vermindertem Mehrwertsteuersatz, z. Zt.: 7 %, ausschließlich gültig für Anlieferung und/oder Abholung ohne weitere Zusatzleistungen: Service, Geschirrspülen, ...

Preis*³ Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, z. Zt. 19 %. tritt in Kraft sobald zusätzliche Dienstleistungen erbracht werden, z.B. Geschirr, Service, Getränke (sind im Preis nicht inkludiert).

Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird sie innerhalb Markgröningens und einem Umkreis von 10km kostenfrei erfolgen. Je nach Entfernung des Lieferortes fällt eine Lieferpauschale in Höhe von 20,00 bis 40,00 Euro an.

Preis- und Leistungsänderungen

Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Bestellung

Ihre Bestellung sollte spätestens 3-4 Tage vor Liefertermin, per E-Mail, Fax, Post oder persönlich erfolgen, bedenken Sie jedoch, dass auch unsere Kapazitäten begrenzt sind. Die Anmietung von Räumlichkeiten, der Bedarf an Service- und Küchenpersonal, oder umfangreiche und besonders aufwändige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben.

Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen

Insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten werden erst durch eine schriftliche Bestätigung gültig. Der Besteller versichert mit seiner Unterschrift, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Auslieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Bei jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei größter Sorgfalt, nicht beeinflussen können.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör, quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen auf der Durchschrift der vom Auslieferpersonal ausgehändigten Quittung, bzw. Rechnung.

Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über mehrere Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden vor dem Anlieferungstermin mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwändige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns, vor eine Mehraufwandspauschale zu berechnen.

Gewährleistung

Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonisch zu benachrichtigen, damit ggf. fehlende oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellung nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

Saisonale Abweichungen

Die von uns angebotenen Speisen wie z.B. Obst, unterliegen teilweise saisonal bedingten Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Waren ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

Rücktritt

Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffet- oder Warenbestellungen zurück, sind wir berechtigt, bis zu 60% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.

Haftung

Unsere Haftung im Rahmen der vereinbarten Leistungen ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren geht die Haftung an den Kunden über, insbesondere für den sorgfältigen Umgang und die vorschriftsmäßige Lagerung der gelieferten Ware. Ebenfalls gehen Forderungen aufgrund Beschädigungen, Bruch oder Verlust der Leihgegenstände auf den Kunden über.

Bezahlung

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart, bei Anlieferung in Bar. Der mit der Lieferung beauftragte Mitarbeiter ist berechtigt und verpflichtet, gegen Aushändigung der Ware zu kassieren.

Auf persönliche Vereinbarung akzeptieren wir auch die Bezahlung durch Überweisung auf unser Geschäftskonto, innerhalb 10 Tagen nach Lieferung bzw. erbrachter Dienstleistung.

Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg, ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung. Auf der Durchschrift quittiert der Kunde den ordnungsgemäßen Erhalt von Waren, Dienstleistungen, Leihzubehör und Partybedarf.

Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräte, Platten etc. Diese werden nach Vereinbarung am Folgetag abgeholt, bzw. vom Kunden zurückgebracht. Bei Abholung hält der Kunde die Leihwaren zum vereinbarten Termin bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände in Rechnung zu stellen. Leihwaren, die mit Getränken und Speisen in Kontakt kamen, sind aufgrund hygienischer Bestimmungen grob vorgereinigt zurückzugeben. Wir behalten uns vor, Reinigungs-kosten für nicht grob vorgereinigte Leihware in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozeß ermittelt werden. Fehlmenge und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

Datenspeicherung/Datenschutz

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Gerichtsstand

Erfüllungsort ist Markgröningen

Gerichtsstand ist Ludwigsburg.

Diese Preisliste ist gültig ab 15. Februar 2009 · Mit ihr verlieren alle bis dahin erstellten Preise und Preislisten ihre Gültigkeit.