BUSINESS-LUNCH 2017

TAGUNGSANGEBOTE, LUNCHBUFFETS & FINGERFOOD

Partyservice Schmid

BUSINESS-LUNCH 2017

FINGERFOOD- FÜR DAS FRÜHMEETING, ZWEITES FRÜHSTÜCK ODER DIE KONFERENZ

Canapés auf hellem und dunklem Brot belegt mit
Räucherlachs, Putenbraten, Hähnchenbrust
Lachsschinken, Salami, Tomate mit Mozzarella
Frischkäse mit Kräutern, Camembert
Ei mit Kräutern und mediterranem Brotaufstrich ..... Stück 2,20 €

Halbe Partybrötchen belegt mit
Edellachs, Kräuterbraten, Putenbrust
gekochtem Schinken, Hackepeter
Schafskäse mit Pesto und Schweizer Käse ..... Stück 2,20 €

Kleine ganze Laugenstangen belegt mit
Schinken, Salami, Frischkäse, Schweizer Käse
Salat, Gurke und Ei ..... Stück 1,70 €

Party-Laugenbrezel ..... Stück 0,55 €
Butterbrezel ..... Stück 1,35 €
Laugencroissant ..... Stück 1,35 €
Laugen-Brezel ..... Stück 0,90 €
Sesam-Brezel ..... Stück 0,90 €

Halbe Brötchen belegt mit
Räucherlachs, Garnelen, Putenbrust
Tatar, kaltem Braten, Roastbeef, Schinken
Salami, Kräuterkäse und Butterkäse ..... Stück 3,00 €

Halbe belegte Brötchen mit
verschiedenen Wurst-, Schinken- und Käsesorten
reich garniert ..... Stück 2,20 €

Baguette-Sandwich
Schinken, Salami, Roastbeef, Putenmedaillon
gebratenes Gemüse, Tomate-Mozzarella
und Brie - mit passenden Aufstrichen gewürzt ..... Stück 3,30 €

Haferroggenbrötchen belegt mit
Putensalami, Parmaschinken
kleine Fleischküchle
Butterkäse, Kräuterquark, Gervais
Olivenaufstrich mit Tomaten
Bärlauchaufstrich ..... Stück 2,20 €

Bauernbaguette und Laugenweck belegt mit
Edellachs, Kalbsbraten, gekochtem Schinken
Camembert, Tomate Mozzarella und Basilikum ..... Stück 3,00 €

Belegte Riesenbrezel mit
Salami, Schinken roh und gekocht, Käse
Ei, Gurke und Salat ..... Stück 47,00 €

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

TAGUNGSANGEBOTE LUNCHBUFFETS & FINGERFOOD

Gesundes für zwischendurch

Bircher Müsli	Port.	2,90 €
Obstsalat	Port.	2,50 €
Joghurt herzhaft oder mit ganzen Früchten	Port.	1,50 €
Obst je nach Saison	Stück ab	0,50 €
Früchtekorb mittlere Größe	Stück	25,00 €
Früchteplatte mittlere Größe	Stück	20,00 €

Süße Teilchen auch für die Nachmittagspause

Schokocroissant	Stück	1,30 €
Donuts	Stück	1,30 €
Muffins	Stück	1,30 €
Brownies	Stück	1,70 €
Plunderteile und süße Stückchen	Stück	1,30 €
Blechkuchen, gemischt	Stück	1,50 €
Hefenusszopf	Port.	1,30 €
Heidelbeerblechkuchen/ Apfelblechkuchen	Blech	22,00 €
Apfelrose (ab 10 Stück)	Stück	2,00 €

Tagungsgetränke
Kalte Getränke auf Kommission

Coca-Cola, Cola light, Fanta, Mezzo	0,33 Liter	1,30 €
Mineralwasser classic, still oder medium	0,5 Liter	1,20 €
Säfte	0,25 Liter	1,50 €

Frisch gepresste Säfte:

Orangensaft	Liter	8,00 €
Apfel-, Bananen- und Traubensaft	Liter	11,00 €
Bananen-, Maracuja- und Ananassaft	Liter	11,00 €
Mango-, Karotten- und Orangensaft	Liter	11,00 €
Orangen-, Grapefruit- und Ananassaft	Liter	11,00 €

Warme Getränke

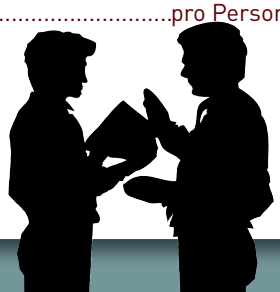
Kaffee aus fairem Handel	Liter	9,00 €
auf Wunsch auch koffeinfrei		
Tee verschiedene Sorten	Liter	9,00 €
inklusive Milch, Zucker, Süßstoff und Kekse		

Getränkepauschale

Pausenpauschale: Kaffee, Tee und Softdrinks		
	pro Person	2,90 €

Tagespauschale, Begrüßungskaffee, zwei Pausen und Mittagspause:

Kaffee, Tee und Softdrinks	pro Person	9,50 €



BUSINESS-LUNCH 2017

KONFERENZPAUSCHALEN

Standardkaffeepause
Kaffee, Tee, Apfelsaft
Mineralwasser, Äpfel, Laugenbrezel und ein
Wurst- oder Käsebrötchen..... pro Person 6,00 €

Powerpause
Kaffee, grüner Tee, frisch gepresster Orangensaft
stilles Wasser, Äpfel, Bananen, Bircher-Müsli
1 Haferroggenbrötchen mit Putensalami oder Butterkäse
.....pro Person 9,80 €

Direktorenfrühstück
Kaffee, Tee, frisch gepresster Orangensaft
Mineralwasser classic und medium
Minicroissant mit und ohne Schokolade, Partylaugenbrezel
drei Canapés belegt mit Räucherlachs, Putenbraten, Salami
Tomate mit Mozzarella und Camembert
.....pro Person 11,80 €

Managerpause
Kaffee, grüner Tee, Kombucha Kefir, Mineralwasser classic und medium, Brownies und Muffins, eine kleine Laugenstange mit Salami oder Frischkäse, ein halbes belegtes Brötchen mit verschiedenen Wurst-, Schinken- und Käsesorten
.....pro Person 9,80 €

Für die Mittagpause

Leichtes Mittagessen
Putengeschnetzeltes mit Spätzle und Salat.....9,90 €

Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Reis und Salat.....9,90 €

Putenschnitzel natur oder paniert mit Petersilienkartoffel
Gemüse oder Salat.....10,50 €

Lachsnudeln mit buntem Salat..... 8,50 €

Tagliatelle mit Rahmpilzen und Salat „vegetarisch.....8,50 €

Badischer Gemüsewok mit Nudeln, Gemüse der Saison
Kräutersauce und Salat „vegetarisch"
.....8,50 €

Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch.....7,20 €

LUNCHBUFFETS

1. Vorschlag
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Partybrötchen und Baguette

Warm
Sahnegeschnetzeltes, kleine panierte Putenschnitzel
mit Bratensauce, Spätzle und Petersilienkartoffel
Gemüselasagne

Dessert
Heidelbeerquark-Tiramisu, Obstsalat

.....pro Person 14,90 €

2. Vorschlag
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Melonenspalten mit Schinken, Rucola mit Parmesan, reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Ciabatta

Warm
Saltimbocca à la Romana von der Pute mit Rosmarinkartoffel, Olivenkrustenbraten mit Jus, Mangoldgnocchi mit Parmesan, Tagliatelle mit Pfifferlingen
Gemüse

Dessert
Panna cotta mit Erdbeersauce
frisches Obst

.....pro Person 19,20 €

3. Vorschlag
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
gebratenes Gemüse mit Schafskäse
Baguette und Partybrötchen

Warm
Burgunderbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse
Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce und Nudeln
Lachsschnitte auf Blattspinat mit Reis

Dessert
Mousse au chocolat
Obstsalat

.....pro Person 23,00 €

TAGUNGSANGEBOTE LUNCHBUFFETS & FINGERFOOD

? FINGERFOOD-BUFFETS

FINGERFOOD – BUFFET 1
Edellachs mit Honigdillsauce, Forellenmedaillons mit Sahnemeerrettich,
Melonenkugeln mit Parmaschinken, Mini-Fleischbällchen, Kalbsröllchen
mit Thunfischsauce, Gemüserohkost mit Dips, gebratenes Gemüse am Spieß
Tomaten-Babymozzarellaspieße, Käsespieße mit Trauben
Baguette und Ciabatta

Halbe Partybrötchen belegt mit
Roastbeef rosé, Tatar, Schinkenröllchen, Hähnchenbrust, Frischkäse und Camembert

Warm
Quiche Lorraine, Gemüsetörtchen, Schinken-Käsehörnchen
Pflaumen im Speckmantel

Dessert
Beeren mit Vanillesauce, Crème Brûlée

ab 10 Personen, pro Person 22,00 € (pro Person 12 Teile)
ab 10 Personen, pro Person 18,50 € (pro Person 10 Teile)

FINGERFOOD – BUFFET 2
Räucherlachsröllchen mit Sahnemeerrettich, Serranoschinken mit Melone
Putenmedaillons mit Ananas, Anti Pasti Gemüse Spieß mit marinierten Champignons
Tomate, Zucchini und Paprika, Zucchiniröllchen mit Rucola und Ziegenkäsefüllung,
Artischockenböden mit Vinaigrette, Rucolaspieße mit Käse

Cocktailbrötchen belegt mit
Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Frischkäse mit Radieschen, Tatar, Putenbraten
Kalbsbraten, Ei mit Schnittlauch

Warm
Mini Gemüse-Frühlingsrolle, Kleine Frikadellen, Blätterteigminis

Dessert
Camembert mit Feigensenf und Trauben, Ciabatta und Baguette,
Rote Grütze mit Sahne, Obstsalat

ab 10 Personen, pro Person 21,45 € (pro Person 12 Teile)

FINGERFOOD – BUFFET 3
Canapés belegt mit
Räucherlachs, Braten, Schinken, Salami und verschiedenen Käsesorten

Am Spieß in Schälchen oder Löffel
Sizilianische Auberginenröllchen, Strauchtomaten mit Mozzarella
Melonenkugeln mit Parmaschinken, pikante Fleischbällchen, Frischkäse mit Rucola
gebratenes Gemüse mariniert, dazu Baguette und Partybrötchen

Warm
Zucchini- oder Kürbisrahmsuppe, Nudelsuppe mit Rindfleisch

Dessert
Früchtekorb und Früchteplatten

ab 10 Personen, pro Person 16,40 € (pro Person 10 Teile)

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BUSINESS-LUNCH 2017

FINGERFOOD – BUFFET 4
Lachswürfel auf mediterranen Kartoffelsalat
Sizilianische Auberginenröllchen
Strauchtomaten mit Mozzarella
Melonenkugeln mit Parmaschinken
pikante Kalbfleischbällchen
Putenmedaillons mit grünem Spargel
Frischkäse mit Rucola, Gemüserohkost mit Dips
Gebratenes Gemüse mariniert, knackige Salate mit
Sprossen, Körnern und Joghurtdressing
dazu warme Putenstreifen
Ciabatta

Warm
Kürbis-Zucchinipuffer mit Joghurtsauce
Gemüsespieße mit süßsaurer Sauce
Hähnchenbrustspieß mit Ananas
Kalbsragout mit Thymiankartoffeln
Ricotta-Tomatennocken mit Parmesanspänen

Dessert
Beeren natur mit Vanillemilch, Früchtequark

ab 10 Personen, pro Person 24,20 €
(pro Person 12 Teile)

KALTES FINGERFOOD – BUFFET 5
Räucherlachsröllchen mit Sahnemeerrettich
Sushi von Gemüse und Fisch
Garnelenspiesschen mit Cocktailsauce
Melonenkugeln mit Parmaschinken
Gemüserohkost mit Dips
Cocktailtomaten mit Mozzarella
Mini-Roastbeefröllchen
kleine Schinkenröllchen
pikant gefüllte Poulardenbrüstchen
Artischockenböden mit Vinaigrette
Partybrötchen und Baguette

Canapés belegt mit:
Thunfisch geräuchert, Edellachs,
Scampis, Forellenfilet, Ketakaviar
Roastbeef rosé, Kalbsbraten, Tatar
Tomate mit Ei, Hähnchenbrust,
und verschiedenen Käsesorten

Ananas mit verschiedenen Käsespießen
exotische Früchteplatten

ab 10 Personen, pro Person 21,50 €
(pro Person 12 Teile)

TAGUNGSPAUSCHALE

Begrüßungskaffee und Brezel

Vormittagskaffeepause
Kaffee, Tee, Softdrinks und Kekse

Mittagessen - Lunchbuffet
Salatbuffet mit Dressings, ein Fleisch-,
ein Fisch- und ein vegetarisches Gericht

Leichtes Dessert

dazu Softdrinks und Kaffee

Nachmittagskaffeepause
Kaffee, Tee, Softdrinks und Blechkuchen

pro Person 31,90 €

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

EQUIPMENT

Erforderliches Geschirr, Besteck, Gläser, Papierservietten und sonstiges Material

Kaffeepause ohne Teller.....pro Person 0,50 €
Kaffeepause mit Teller.....pro Person 1,00 €
Mittagessen.....pro Person 2,00 €

-das Geschirr wird ungespült zurückgenommen-

Stofftischdecken 1,90 Meter weiß.....Stück 4,30 €
Stofftischdecken 2,80 Meter weiß.....Stück 6,80 €
Husse mit Schleife für Stehtische.....Stück 8,00 €

Stehtisch.....Stück 17,00 €
Buffettisch 2,20 x 0,80.....Stück 12,00 €

Kleine Blumenvase mit frischen Blumen.....Stück 3,00 €

Personal

Personalkosten für Buffetkraft oder Servicekräfte
bei Tagesveranstaltung.....pro Kraft / pauschal 129,00 €

Personalkosten für Buffetkraft oder Servicekräfte
für eine Pause.....pro Kraft / pauschal 45,00 €

Wir sind biozertifiziert. Fragen Sie nach unseren Angeboten.

Partyservice Schmid

Partyservice Schmid
Sedanstraße 6 · D-76185 Karlsruhe
Inhaberin Gabi Thiele
Telefon 0721-350 05 10 · Telefax 0721-350 05 30
info@partyservice-schmid.de · www.partyservice-schmid.de

Wir sind biozertifiziert.
Fragen Sie nach
unseren Angeboten.

Wir stehen unter freiwilliger
Lebensmittelkontrolle einer
Sachverständigen

Mitglied
City Initiative
Karlsruhe