



Ihre Gastronomie im Kongresshaus Rosengarten Coburg

HERZLICH WILLKOMMEN IM KONGRESSHAUS ROSENGARTEN

Wir freuen uns, Sie im Kongresshaus Rosengarten begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen entspannten Aufenthalt!

Unser Unternehmen wird mit viel Liebe zum Detail und Stolz auf eine lebendige Tradition geführt.

Qualität und Service sind hier Berufung und Passion - jeden Tag

Es geht bei MV- Gastronomie nicht um schnelle Trends oder Moden, sondern immer um die Konsequenz der Qualität.

Sie ist die eigentliche Herausforderung, Außergewöhnliches hervorzubringen Damit Sie rundum zufrieden sind werden wir uns bemühen all Ihre Wünsche zu erfüllen.

SEMINAR- & EVENTPLANUNG

MV-GASTRONOMIE PARTYSERVICE GMBH & CO.KG



Telefon:



Verkaufsartikelübersicht

Anforderungs- und Abrechnungsschein - nur auf Vorbestellung

Ansprechpartner:

Kunde/Firma: Bewirtungsdatum: Uhrzeit von/bis:

Tagungsraum: Personenanzahl: Anlass:

Email-Adresse: Al MV-Gastronomie Partyservice GmbH & Co.KG - Email: mvcatering@khr-coburg.de

0,2I-Glasflasche 3,00€ Säfte divers (Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft) Glaskaraffe Orangensaft, frisch gepresst 1,0l (5-7 Pax) 23,90€ € 19,90€ Glaskaraffe Mulitvitaminsaft 1,0l (5-7 Pax) Mineralwasser medium, naturell, spritzig 0,25I-Glasflasche 2,50€ Mineralwasser medium, naturell, spritzig 0,75I-Glasflasche 6,50€ Fritz Kola, Kola Light, Saftschorle 3,50€ 0,33I-Glasflasche 10,90€ Thermoskanne Coburger Kaffee inklusive Milch & Zucker Kanne (7-8 Pax) €. Thermoskanne Coburger Kaffee entkoffeiniert inklusive Milch & Zucker Kanne (7-8 Pax) 10,90€ Thermoskanne Dallmayr Tee inklusive Zucker Kanne (7-8 Pax) 10,50€ € Pumpkanne Coburger Kaffee inkl. Milch & Zucker 2,3L (10-12 Pax) 17,50€ Pumpkanne Coburger Kaffee entkoffeiniert inkl. Milch & Zucker 2,3L (10-12 Pax) 17,50€ € Große 10 Liter Cobuerger Kaffee inklusive Milch & Zucker 1 L 10,90€ € Dallmayr Pyramidenbeutel Tee (Earl Grey, Grüner Tee Typ Gin, Rooibos Vanille, Have a nice Day) Beutel 3,00€ Sojamilch im Milchkännchen 3,00€ € Kännchen 3.00€ € Laktosefreie Milch Kännchen Keksteller sortiert und einzeln verpackt Teller (5 Pax) 10,90€ Seminargebäck klein und süß Stück 2,50€ € Plunderteile / Stück Gebäck / Bamberger Hörnchen Stück 3,00€ € Partyplunder-Imbiss Stück 2,50€ € 2,50€ Saisonobst Stück Donut Stück 3,30€ € Stück Muffin 3,30€ € Stück 2,20€ € Süßwarenriegel 3,50€ Stück Hausgebackene Kuchen

Übertragssumme Netto

Verpackte kleine Kekse





0,25€

09561 10311 | 0174 7706406 mvcatering@khr-coburg.de

Stück



Verkaufsartikelübersicht

Anforderungs- und Abrechnungsschein - nur auf Vorbestellung

 Kunde/Firma:
 Bewirtungsdatum:
 Uhrzeit von/bis:

 Tagungsraum:
 Personenanzahl:
 Anlass:

Telefon: Email-Adresse: Ansprechpartner:

MV-Gastronomie Partyservice Gr	mbH & Co.KG - Ema	ail: mvcatering@	khr-coburg.de	2		
FINGERFOOD für Konferenzen & Events (Mindesbestellmenge pro Fingerfood 10 Stück)	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
		110110	Perierer			
VEGETARISCH						
(Mindesbestellmenge pro Fingerfood 10 Stück)						
Obst im Glas oder Becher	Stück	4,50 €				- €
Brie zartschmelzend in der Haselnusskruste auf geröstetem Ciabatta 🛚	Stück	3,90 €				- €
Knusprig gebackene Blätterteigstangen mit Tomatensalsa-Dip®	Stück	2,90 €				- €
"Bella Italia" Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto	Stück Stück	3,90 €				- €
Italienische Grissini mit Zucchini, Rauke & Aubergine umwickelt 1/2 Wrap Bella Italia	Stück	2,00 € 3,90 €				- €
1/2 Wrap bena italia 1/2 Wrap vegetarisch	Stück	3,90 €				- €
Müslibecher mit Obst und Joghurt	Stück	4,50 €				- €
Laugenbutterbrezel mit Schnittlauch	Stück	3,00 €				- €
Laugenbrezel mit Frischkäse und Schnittlauch	Stück	3,30 €				- €
Laugenstange mit Emmentaler	Stück	4,10 €				- €
Schnittchen "Felix" Obatzter, Paprika und Kresse	Stück	3,10 €				- €
Schnittchen "Julian" Frischkäse, Avocado, Honig und Granatapfel	Stück	3,60€				- €
Schnittchen "Sabrina" Humus, Antipasti-Gemüse und Koriander	Stück	3,60€				- €
Schnittchen"Chrissi" Gorgonzola, getrocknete Tomate und Walnüsse	Stück	3,60 €				- €
Schnittchen "Tom" Frischkäse, Radieschen und grüner Schnittlauch	Stück	3,60€				- €
Schnittchen "Jessi" Tomatencreme, Ziegenkäse, Honig und Walnüsse	Stück	3,80€				- €
Schnittchen "Eva" Kräuterpesto, Tomate, Mozzarella und Pinienkerne	Stück	3,80€				- €
Schnittchen "Maxi" Brie, Birne, Pfeffer und Rosmarin	Stück	3,90€				- €
Schnittchen "Helga" Erdnusscreme, Erdbeere, Minze und Kokosraspeln	Stück	3,00€				- €
Schnittchen "Marie" Frischkäse, hausgemachte Marmelade und Walnüsse	Stück	3,20€				- €
AUS_DEM_MEER	Einheit	VK-Preis		zurück	Bewirtungs-	Summe Netto
(Mindesbestellmenge pro Fingerfood 10 Stück)	LITTIEIC	Netto	geliefert	Zuruck	menge	Summe Netto
Maracuja gebeizter Lachs auf Mini-Blini mit Brunnenkresse®	Stück	5,50€				- €
Hausgebeizter Lachs auf Pumpernickel mit Apfel-Kren-Chutney	Stück	5,50€				- €
Mini-Blini mit Forellenmousse und grünem Dill	Stück	4,40€				- €
Schnittchen "Freddy" Schnittlauchquark, Forelle, Zitronenzeste, Kresse & Krer	Stück	3,90€				- €
Schnittchen "Hansi" Frischkäse, Lachs, Orangenzeste, Ei und Dill	Stück	4,00€				- €
Schnittchen"Lisa" Forellencreme, Paprika und Brunnenkresse	Stück	3,80€				- €
V O M_F L E I S C H	Einheit	VK-Preis		zurück	Bewirtungs-	Summe Netto
(Mindesbestellmenge pro Fingerfood 10 Stück)	Emmere	Netto	geliefert	Zarack	menge	Samme Netto
1/2 Wrap mit gegrilltem HäHnchen und Parmesan	Stück	3,90€				- €
Italienische Grissini mit Rauke & italienischeM Landschinken umwickelt®	Stück	2,50€				- €
Knusprige Mais-Hackfleischschnecken mit Dip	Stück	3,50€				- €
Nürnberger Bratwürstel im Fingerfoodglas mit Dijonsenfdip und Minibrezel	Stück	3,90€				- €
Gebratener Japanischer Hähnchenspieß mit Chilimarinade und Sesam	Stück	3,80€				- €
Mini-Hackfleischbällchen mit Jalapèno gefüllt und scharfem Tomatendip	Stück	3,60€				- €
Mini-Cheeseburger 100 % Beef mit Rauke, Kirschtomaten und Dip	Stück	4,90€				- €
Melonen-Prosciutto und Mozzarella am Spieß	Stück	4,10€				- €
Panna Cotta von Vitello Tonnato auf Wurzelgemüse -Tatar	Stück	6,00€				- €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rettich-Bärlauch-Salat	Stück	6,00€				- €
Speck-Lauchschnecken "Elsässer Art"	Stück	3,30€				- €
Knusprige Mini-Muffins "Elsässer Art"	Stück	3,90 €				- €
Rinder-Satespieß an Chili-Limettendip auf Koriander-Gurkenstreifen	Stück	4,00€				- €
Mini-Hackfleischfrikadellen am Spieß mit Kräuter-Senfdip	Stück	3,90€				- €
Laugenstange mit Schinken und Käse Schnittchen "Lukas" Humus Schinken Radieserl und Schnittlauch	Stück	4,10€				- €
Schnittchen "Lukas" Humus, Schinken, Radieserl und Schnittlauch Schnittchen "Dani" Senfcreme, Chorizo, Avocado und Schnittlauch	Stück Stück	3,80 €				- €
Schnittchen "Michl" Senfcreme, Roastbeef, Gurke und Sesam	Stück	4,00 €				- €
Schnittchen "Seb" Senfcreme, Mailänder Salami und Essiggurke	Stück	4,00€				- €
Schnittchen "Harry" Honigsenf, Leberkäs, Essiggurke und Röstzwiebeln	Stück	3,80 €				- €
Teriyaki-Schweinefiletspieße mit Sesam-Sojasaucendip	Stück	4,00 €				- €
renyam senwemenspiese mic sesam-sojasaucentrip	Stuck	4,00€				

Kunde/Firma:



Verkaufsartikelübersicht

Be wirtung s datum:

Anforderungs- und Ahrechnungsschein - nur auf Vorbestellung

Uhrzeit von/bis:

Tagungsraum: Personenanzahl: Anlass:

Telefon: Email-Adresse: Ansprechpartner:

VORSPEISEN_HOT Schaumsuppe vom Riesling mit Klößchen von der geräucherten Bachforelle Essenz von der Strauchtomate mit Gin und Ricotta-Spinat-Nocken Portion 6,90 € Sibsunden-Rinderconsomme mit Wurzelgemüse Portion 7,20 € Sibsunden-Rinderconsomme mit Wurzelgemüse Portion 6,50 € VORSPEISEN_COLD Einheit Wörzels Fenheit Wörzels Fenheit Wörzels Vorspeisen-Vorsels Bunden-Rinderconsomme mit Wurzelgemüse Portion 6,50 € VORSPEISEN_COLD Einheit Wörzels Hotton 16,50 € Vorspeisen-Vorsels Bunden-Rinderconsomme mit Wurzelgemüse Portion 6,50 € Vorspeisen-Vorsels Vorspeisen-Vorsels Vorsels Vorsels	Summe Netto - € - € - € - € Summe Netto - € - €
VORSPEISEN_HOT Schaumsuppe vom Riesling mit Klößchen von der geräucherten Bachforelle Portion 7,00 c Schaumsuppe vom Riesling mit Klößchen von der geräucherten Bachforelle Erbsenschaumsuppe mit Gameden & Zitronengrasspieß Portion 7,00 c Besenz von der Strauchtomate mit Gin und Riecotta Spinist-Nocken Erbsenschaumsuppe mit Gameden & Zitronengrasspieß Portion 7,90 c So Stunden-Rinderconsomme mit Wurzelgemüse Portion 6,50 c Cremesüppehen mit sonnenverwöhnten Tomaten mit Gewürzzroutoris Portion 6,50 c VORSPEISEN_COLD Rinheit Nortion Rotto	- € - € - € - € - € - €
Schaumsuppe vom Riesling mit Klößchen von der geräucherten Bachforelle Essenz von der Strauchtomate mit Gin und Ricotta-Spinat-Nocken Portion 6,90 4 Erbsenschaumsuppe mit Garnelen & Zitronergraspieß Portion 7,90 6 Sunden-Riedercrossomme nit Wurzelgemüse Portion 6,50 6 Cremsküppchen mit sonnerwerwöhnten Tomaten mit Gewürzcroutons Portion 6,50 6 Cremsküppchen mit sonnerwerwöhnten Tomaten mit Gewürzcroutons Portion 6,50 6 Cremsküppchen mit sonnerwerwöhnten Tomaten mit Gewürzcroutons Portion 1,50 6 Cremsküppchen mit sonnerwerwöhnten Tomaten mit Gewürzcroutons Portion 1,50 6 Cremsküppchen mit sonnerwerwöhnten Tomaten mit Gewürzcroutons Portion 1,50 6 Rindfleisch – Carpaccio an Wildfräutersalat mit Dijon-Senfdressing und Clabatta Portion 1,50 6 Bunte Artipasti-Auswahl, marineite gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons Portion 1,50 6 Feldsalat marnier mit Kartoffeldressing, Gerösteten Könnern, Speckroutons und Kürbiskernol Riener Salat von frischen Blattsalaten mit Balasmico Vinnigrette Portion 7,50 6 Gebeiter Salativen Mitskräutersalat und geröstetem Sesam, dazu Baguette Portion 1,50 0 A UP T GERICH TE_VOM_FLEISCH Schweinerfliet-Medallons in zars schmelzender Lauchswiebelsause mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Schweinerfliet-Medallons in zars schmelzender Lauchswiebelsause mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Portion 18,90 0 Schweinerfliet-Medallons in zars schmelzender Lauchswiebelsause mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Portion 18,90 0 Schweinerfliet-Weilallons in zars schmelzender Lauchswiebelsause mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Portion 18,90 0 Schweinerfliet-Weilallons in zars schmelzender Lauchswiebelsause mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Portion 18,90 0 Schweinerfliet-Weilallons in zars schmelzender Lauchswiebelsause mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Portion 18,90 0 Schweinerfliet-Weilallons	- € - € - € - € - € - €
Essenz von der Strauchtomate mit Gin und Ricotta-Spinat-Nocken Portion 6,50 6 Frbsenschaumsuppe mit Garnelen 8, Zitronengrasspieß Portion 7,90 6 SStunden-Rinderconsommè mit Wutzeigemüse Portion 6,50 6 Cremestippschen mit sonnenverwöhnter Tomaten mit Gewürzeroutons Portion 6,50 6 VX-Press VX-Press Portion Netro VX-Press Portion Netro VX-Press Portion Netro VX-Press Portion Netro	- € - € - € - € - € - €
Esenz von der Strauchtomate mit Gin und Ricotta-Spinat-Nocken Protton 6,90 € Erbsenschaumsuppe mit Garmelen & Zitroenepasspieß Portton 7,90 € Stunden-Rinderconsommé mit Wurzelgemüse Portton 6,50 € Cremesüppchen mit Sonnerwerwöhnten Tomaten mit Gewürzeroutons Portton 6,50 € VORSPEISEN_COLD Rindfleisch – Carpaccio an Wildkräutersalat mit Dijon-Sendfressing und Clabatta Portton 16,50 € Bunte Antipasti-Auswahl, marinierte gegrillte Paprika, Zuschini, Auberginen, Champignons Portton 15,90 € Bunte Antipasti-Auswahl, marinierte gegrillte Paprika, Zuschini, Auberginen, Champignons Portton 15,90 € Rindfleisch – Carpaccio an Wildkräutersalat mit Dijon-Sendfressing und Clabatta Portton 16,50 € Bunte Antipasti-Auswahl, marinierte gegrillte Paprika, Zuschini, Auberginen, Champignons Portton 16,50 € Bunte Antipasti-Auswahl, marinierte gegrillte Paprika, Zuschini, Auberginen, Champignons Portton 14,90 € Richiert Salat von frischen Blattsalaten mit Babamico-Vinalgrette Portton 14,90 € Richiert Salat von frischen Blattsalaten mit Babamico-Vinalgrette Portton 18,90 € HAUPTGERICHTE_VOM_FLEISCH Sinheit Vickpress Schweinerliet-Wedallions in zart schmelzender Lauchzwebelsauce marine ur aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, Auz Butterspätzle Portton 18,90 € Schweinerliet-Wedallions in zart schmelzender Lauchzwebelsauce marine ur aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, Auz Butterspätzle Portton 18,90 € Schweinerliet-Wedallions aus dem Backofen, Auz Butterspätzle Portton 18,90 € Richiert Salat von Greichen aus dem Backofen, Auz Butterspätzle Portton 18,90 € Richiert Salat von Greichen Salat Von Gre	- € - € - € - € - € - €
Erbsenschaumsuppe mit Garnelen & Zitronengrasspieß Portion 7,90 € 36 Stunden-Rinderconsomme mit Wurzeigemüse Portion 6,50 € VORSPEISEN_COLD Simbat Wickpreis Netto Selecter Word of Person Netto Selecter Selecter Selecter Sabling mit Wildkräutersalat mit Dijon-Senfdressing und Ciabatta Portion 14,90 € Minier Salat von frischen Blattsalaten mit Balaamico-Vinaigrette Portion 14,90 € Selecter Sabling mit Wildkräutersalat und geröstetem Sesam, dazu Baguette Portion 18,90 € HAUPTGERICHTE_VOM_FLEISCH Selecter S	- € - € - € Summe Netto
36 Stunden-Rinderconsomme mit Wurzelgemüse Portion 6,50 € Cremesüppchen mit sonnenverwöhnten Tomaten mit Gewürzcroutons Portion 6,50 € VORSPEISEN_COLD Einheit VK-Freis bestellt/ geliefert zurück geliefert z	- € - € Summe Netto
Cemesüppchen mit sonnerverwöhnten Tomaten mit Gewürzcroutons Portion 6,50 6 VR ORSPEISEN_COLD Rindleisch – Carpaccio an Wildkräutersalat mit Dijon-Senfdressing und Clabatta Portion 16,50 € Bunte Antipasti-Auswahl, marinierte gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons Portion 15,90 € Bunte Antipasti-Auswahl, marinierte gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons Portion 15,90 € Feldslaat mariniert mit Kartoffeldressing, gerösteten Körnern, Speckcroutons und Kürbiskernöl Kleiner Salat von frischen Blatstalaten mit Balsamico-Vinaigrette Portion 14,90 € Kleiner Salat von frischen Blatstalaten mit Balsamico-Vinaigrette Portion 18,90 € HAUPTGERICHTE_VOM_FLEISCH Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Portion 16,90 € Schweinefliet-Medallions in zart schmelzender Lauchzwiebelsauce mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Portion 18,90 € Inleienischer Spanferkelrolibraten auf mediterranem Gemüse, dazu Schmottomaten und Rosmaninkartoffeln Portion 17,70 € Entrecöte vom Rind in der Kräuterkruste gebraten an Portweinjus. Bazu gegrilles mediterranes Gemüse und Rosmaninkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu Bandnudeln Portion 18,80 € Portion 19,90 € Porti	- €
VORSPEISEN_COLD Sinheit WickPreis Netto Bestellt/ Surück gellefert zurück	Summe Netto
Rindfielsch – Carpaccio an Wildkräutersalat mit Dijon-Senfdressing und Clabatta portion 16,50 € Bunte Antipasti-Auswahl, marinierte gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons Portion 15,90 € Feldsalat marinert mit Kartoffeldressing, gerösteten Körnern, Speckcroutons und Kürbiskernöl Portion 14,90 € Kleiner Salat von frischen Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette Portion 7,50 € Gebeizter Salbiting mit Wildkräutersalat und geröstetem Sesam, dazu Baguette Portion 18,90 € HAUPTGERICHTE_VOM_FLEISCH Sinheit Vk-Preis Pestellif Vk-Preis Pestell	- €
Bunte Antipasti-Auswahl, marinierte gegrilite Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons Portion 15,90 € Feldsalat mariniert mit Kartoffeldressing, gerösteten Körnern, Speckcroutons und Kürbiskernöl Kleiner Salat von frischen Blättsalaten mit Balsamico-Vinaigrette Gebeizter Saibling mit Wildkräutersalat und geröstetem Sesam, dazu Baguette Portion 18,90 € H A U P T G E R I C H T E _ V O M _ F L E I S C H Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Fortion 18,90 € Italienischer Spanferkelrollbraten auf mediterranem Gemüse, dazu Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln Portion 17,70 € Bäzu gegrilites mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Portion 124,90 € Bäzu gegrilites mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Portion 16,90 € Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit gebratenem Rosenkohl, dazu Rote-Beete-Gnocchi Schweinerlächenste gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 18,80 € Geschnetzeltes vom Rinderfliet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 18,80 € Geschnetzeltes vom Rinderfliet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelnödeln Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelnödeln Portion 18,50 € Portion 17,50 € Bewirtungs- menge	
Feldsalat mariniert mit Kartoffeldressing, gerösteten Körnern, Speckzroutons und Kürbiskernöl Kleiner Salat von frischen Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette Gebeizter Saibling mit Wildkräutersalat und geröstetem Sesam, dazu Baguette Portion 18,90 € HAUPTGERICHTE_VOM_FLEISCH Einheit WK-Preis Bestellt/ geliefert Zurück Bewirtungs- menge Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Schweinefilet-Medaillons in zart schmelzender Lauchzwiebelsauce mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backönen, dazu Butterspätzle portion 18,90 € Schweinefilet-Medaillons in zart schmelzender Lauchzwiebelsauce mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backönen, dazu Butterspätzle portion 18,90 € Italienischer Spanferkelrollbraten auf mediterranem Gemüse, dazu Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln Portion 17,70 € Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Portion 24,90 € Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 18,80 € Schweinefiletmedallions å la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Rone-Beeter-Gnocchi Schweiner in gegringsauce, dazu Bandnudeln Portion 18,80 € Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffelinödeln Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 18,50 € Frankischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,50 € Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 18,50 € Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 17,50 € Bewirtungs- menge Bewirtungs- men	- €
Berösteten Körnern, Speckcroutons und Kürbiskernöl Portion 14,90 €	
Kleiner Salat von frischen Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette Gebeizter Saibling mit Wildkräutersalat und geröstetem Sesam, dazu Baguette Portion 18,90 € HAUPTGERICHTE_VOM_FLEISCH Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Schweinerfliet-Medaillons in zart schmelzender Lauchzwiebelsauce mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Italienischer Spanferkelrollbraten auf mediterranem Gemüse, dazu Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln Entrecöte vom Rind in der Kräuterkruste gebraten an Portweinjus, Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Entrecöte vom Rind in der Kräuterkruste gebraten an Portweinjus, Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Entrecöte vom Rind in der Kräuterkruste gebraten an Portweinjus, Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Portion 17,70 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in Würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 12,50 € Schweinenflietmedallions å la orange mitt Mini-Mohrrüben, dazu Rote-Beete-Gnocchi Portion 18,80 € Geschnetzeltes vom Rinderfliet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 18,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 19,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 19,90 € Bewirtungs- menge	
Gebeizter Saibling mit Wildkräutersalat und geröstetem Sesam, dazu Baguette HAUPTGERICHTE_VOM_FLEISCH Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Dortion 16,90 € Italienischer Spanferkelrollbraten auf mediterranem Gemüse, dazu Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln Portion 17,70 € Entrecöte vom Rind in der Kräuterkruste gebraten an Portweinjus, Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 24,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit gebratenem Rosenkohl, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Portion 18,80 € Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 18,80 € Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffellnödeln Portion 17,50 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 17,50 € Bewirtungs- menge	- €
HAUPTGERICHTE_VOM_FLEISCH Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Schweinefilet-Medaillons in zart schmeizender Lauchzwiebelsauce mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Italienischer Spanferkelrollbraten auf mediterranem Gemüse, dazu Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln Portion 17,70 € Entrecöte vom Rind in der Kräuterkruste gebraten an Portweinjus, Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 24,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Schweineniensen von Brothen von Schweineriensen von Schweinersen von Schweinersen von Schweiners	- €
Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Portion 16,90 € Schweinefliet-Medaillons in zart schmelzender Lauchzwiebelsauce mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Portion 18,90 € Italienischer Spanferkelrollbraten auf mediterranem Gemüse, dazu Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln Portion 17,70 € Entrecôte vom Rind in der Kräuterkruste gebraten an Portweinjus, Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Portion 24,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit gebratenem Rosenkohl, dazu Rote-Beete-Gnocchi Portion 21,50 € Schweinefiletmedallions á la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Portion 18,80 € Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 25,90 € Tärleispitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 18,50 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 17,50 € Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 17,50 € Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,50 € HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Enheit VK-Preis Netto geliefert Zurück Bewirtungsmenge	- €
Geschnetzeltes "Züricher Art" Hähnchenbrust mit Egerlingen, frischen Kräutern und Spätzle Portion 16,90 € Schweinefilet-Medaillons in zart schmelzender Lauchzwiebelsauce mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Portion 18,90 € Italienischer Spanferkelrollbraten auf mediterranem Gemüse, dazu Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln Portion 17,70 € Entrecôte vom Rind in der Kräuterkruste gebraten an Portweinjus, Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Portion 24,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 21,50 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 21,50 € Schweinefiletmedallions å la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Portion 18,80 € Schweinefiletmedallions å la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Portion 18,80 € Schweinefilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 19,90 € Schweinefilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 19,90 € Schweinefilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 17,50 € Schweinefilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 18,90 € Schweinefilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 18,90 € Schweinefilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 18,90 € Schweinefilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 17,50 € Schweinefilet in Eger	Summe Netto
Schweinefilet-Medaillons in zart schmelzender Lauchzwiebelsauce mit aromatischen Kirschtomaten aus dem Backofen, dazu Butterspätzle Italienischer Spanferkelrollbraten auf mediterranem Gemüse, dazu Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit gebratenem Rosenkohl, dazu Rote-Beete-Gnocchi Schweinefiletmedallions á la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Portion 18,80 € Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 19,90 € Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 17,50 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,50 € "Saltimbocca vom Hännchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 17,50 € Tarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € Wirziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 17,50 € Bazure Perlhunbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € Wirziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 21,90 € Wirziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 21,90 € Bazure Perlhunbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € Bazure Perlhunbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € Bazure Perlhunbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi	- €
Italienischer Spanferkelrollbraten auf mediterranem Gemüse, dazu Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln Entrecôte vom Rind in der Kräuterkruste gebraten an Portweinjus. Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit gebratenem Rosenkohl, dazu Rote-Beete-Gnocchi Schweinefiletmedallions á la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 18,80 € Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 17,50 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 17,50 € Tafelspitz in Gerenden mit Paprika, dazu Knopfspätzle Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € Bewirtungsmenge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	
dazu Schmortomaten und Rosmarinkartoffeln Entrecôte vom Rind in der Kräuterkruste gebraten an Portweinjus, Bazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit gebratenem Rosenkohl, dazu Rote-Beete-Gnocchi Schweinefiletmedallions á la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Portion 18,80 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 19,90 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 17,50 € Bewirtungsmenge HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Einheit VK-Preis Netto Bewirtungsmenge Bewirtungsmenge Bewirtungsmenge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	- €
Blazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Portion 24,90 € Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Portion 16,90 € Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit gebratenem Rosenkohl, Portion 21,50 € Jazu Rote-Beete-Gnocchi Portion 21,50 € Schweinefiletmedallions á la orange mit Mini-Mohrrüben, Portion 18,80 € Jazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Portion 25,90 € Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 19,90 € Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 17,50 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 17,50 € Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 21,90 € Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € H A U P T G E R I C H T E _ A U S _ D E M _ M E R Einheit VK-Preis Netto Bewirtungsmenge	- €
Schweinenackensteak gebraten in würziger Pfeffersauce, dazu knusprige Bratkartoffeln Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit gebratenem Rosenkohl, dazu Rote-Beete-Gnocchi Schweinefiletmedallions á la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Portion 18,80 € Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 17,50 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Einheit VK-Preis Netto Bewirtungsmenge Bewirtungsmenge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	
Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit gebratenem Rosenkohl, dazu Rote-Beete-Gnocchi Schweinefiletmedallions à la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion Tasltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Einheit VK-Preis Bewirtungsmenge Bewirtungsmenge Bewirtungsmenge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	- €
dazu Rote-Beete-Gnocchi Schweinefiletmedallions á la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Portion 18,80 € Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 19,90 € Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 17,50 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Einheit VK-Preis Netto Bewirtungsmenge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	- €
dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Portion 25,90 € Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 17,50 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 18,50 € Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Einheit VK-Preis bestellt/ geliefert Zurück Bewirtungsmenge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	- €
Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Egerlingsauce, dazu Bandnudeln Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 17,50 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Würziges Rindergulasch mit Preiselbeerchutney und Kartoffelknödel Portion 18,90 € Portion 18,50 € Würziges Rindergulasch mit Preiselbeerchutney und Kartoffelknödel Portion 17,50 € Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Einheit VK-Preis Netto Bewirtungsmenge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffellnödeln Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 17,50 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Einheit VK-Preis Netto Bewirtungsmenge Bewirtungsmenge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	- €
Mini-Schnitzel (2 Stück) "Wiener Art" mit hausgemachtem Kartoffelsalat Portion 17,50 € 17,50 € Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel Portion 18,90 € 18,90 € "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 18,50 € 18,50 € Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 17,50 € 17,50 € Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Einheit VK-Preis Netto bestellt/ geliefert zurück menge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce Bewirtungsmenge	- €
Fränkischer Sauerbraten vom Rind mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel "Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 18,50 € Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 17,50 € Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Einheit VK-Preis bestellt/ geliefert VK-Preis hetto geliefert VK-Preis hetto geliefert Portion Portion 17,50 € Bewirtungs-menge	- €
"Saltimbocca vom Hähnchen" in leichter Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln Portion 18,50 € Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 17,50 € Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER Einheit VK-Preis Netto Bewirtungsmenge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	- €
Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle Portion 17,50 € Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € H A U P T G E R I C H T E _ A U S _ D E M _ M E E R Einheit VK-Preis Netto bestellt/ geliefert zurück menge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce Weißweinsauce	- €
Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi Portion 21,90 € H A U P T G E R I C H T E _ A U S _ D E M _ M E E R Einheit VK-Preis Netto bestellt/ geliefert zurück menge Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce Image: Netto	- €
Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	- €
Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce	Summe Netto
PULIUI 23,30 €	
Seezungenfilet in Zitronensauce auf Paprika-Zucchinigemüse, dazu Wildreis-Timbale	- €
Portion 24,60 €	- €
	- €
HAUPTGERICHTE_VOM_GEMÜSE Einheit VK-Preis bestellt/ geliefert zurück menge	Summe Netto
Mangold–Lasagne in feiner Kräutersauce Portion 16,90 €	- €
Nudeltaschen mit Trüffeln gefüllt, an einer leichten Rosé-Sahnesauce Bit gebratenen Kirschtomaten Portion 18,90 €	- €
Parmesan-Spinatknödel mit Salbeibutter und geschmolzenen Kirschtomaten Portion 16,90 €	- €
Gnocchi á la Gorgonzola, in einer leicht zartschmelzenden Gorgonzolasauce	
Bhit karamellisierten Birnenspalten Portion 17,50 €	- €
Luftiger Bayrischer Brezenknödel in leichter Gewürzbutter mit Wald-Kräuter-Schwammerlsauce Portion 16,50 €	- €
VV.Praic bestallt/ Bawintungs.	Summe Netto
Sommerliche Obstsalsa mit Granatapfelkernen und Minze Portion 5,50 € Tiermieuwen der Tehlerene mit Tehlerene Splittern	- €
Tiramisu von der Toblerone mit Toblerone-Splittern Portion 5,50 € Panna Cotta mit Batida de Coco im Fingerfoodglas und Mangospiegel Portion 5,50 €	- €
Storath Sommerpralinen pro Praline	- €
Feijoa-Joghurt-Praline, Yuzu-Joghurt-Praline, Limette-Buttermilch Trüffel Portion 2,60 €	- €
Hausgemachtes Mousse au chocolat im Fingerfoodglas mit grüner Minze Portion 6,00 €	- €
Sommerliches Himbeermousse mit frischer Minze und weißer Schokolade Portion 6,00 €	

Seminar- & Tagungsbewirtungen



Verkaufsartikelübersicht

Anforderungs- und Abrechnungsschein - nur auf Vorbestellung

Kunde/Firma: Bewirtungsdatum: Uhrzeit von/bis:

Tagungsraum: Personenanzahl: Anlass:

Telefon: Email-Adresse: Ansprechpartner:

Teleton:	Emaii-Auresse			Ansprecipal	uiei.		
MV-Gastronomie Partyservice GmbH	& Co.KG - Email: mvcatering@khr-coburg.de						
Backstageverpflegung		VK-Preis	bestellt/		Bewirtungs-	Summe	
	Einheit	Netto	geliefert	zurück	menge	Netto	
Alle Speisen & Fingerfoods möglich (Siehe Fingerfood & Lunch)			0				
		VK-Preis	bestellt/		Bewirtungs-	Summe	
	Einheit	Netto	geliefert	zurück	menge	Netto	
		11010	Belletere		menge	11000	
Gemischter Kasten 20er PET 0,5l mit Mineralwasser still & spritzig	Kommission	3,00€				- #	
Gemischter Kasten 12er Fritz	Kommission	3,50€				- :	
Gemischte Säfte 12er Glas 0,2l	Kommission	2,80€				- 1	
Alkoholische Getränke siehe auf Getränkeseite	Kommission					- :	
Flasche Erdinger alkoholfrei 0,5l	Flasche	4,40 €				- :	
	Einheit	VK-Preis	bestellt/	zurück	Bewirtungs-	Summe	
backstageverpriegurig iriklusive Equipment, brillig-und Abiloiservice - Helisgetrafike	Lillieit	Netto	geliefert	Zuruck	menge	Netto	
Thermoskanne Coburger Kaffee inklusive Milch & Zucker	Kanne	10,90€				- 1	
Thermoskanne Dallmayr Tee (Auswahl: Earl Grey, Grüner Tee Typ Gin, Rooibos Vanille, Have a nice Day)	Kanne	10,50€				- 1	
	E: 1 ':	VK-Preis	bestellt/		Bewirtungs-	Summe	
	Einheit	Netto	geliefert	zurück	menge	Netto	
Körbchen mit pikanten Knabbereien	Stück	10,90€				_ =	
Chips Mini	Stück	2,50€				- :	
·	Stück					- :	
Snickers, Mars	1	2,20€					
Corny-Riegel	Stück	2,20€	l+ - + /		Danish	- :	
	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs-	Summe Netto	
T. C. C.	cı " I		generert		menge		
Tube Senf	Stück	2,00€				- 1	
Glas Essiggurken	Dose	5,90€				- :	
	Einheit	VK-Preis	bestellt/	zurück	Bewirtungs-	Summe	
zusätzlicher Bestellung	Elittleite	Netto	geliefert	Zarack	menge	Netto	
Tasse mit Untertasse	Pro	0,50€				- 4	
Meetingglas-/Trinkglas	Pro	0,50€				- :	
Wein- oder Sektglas	Pro	0,65 €				- 1	
	1						
Bier- oder Weizenglas	Pro	0,65 €				- 1	
Besteck sortiert	Pro	0,30€				- :	
Teller sortiert	Pro	0,50€				- 1	
Kaffeemaschine klein	Pro	8,50€				- :	
Wasserkocher klein	Pro	8,50€				- 4	
Backstageverpflegung inklusive Equipment Vorschlag für 6 Personen	Einheit	VK-Preis	bestellt/	zurück	Bewirtungs-	Summe	
Dackstageverpriegurig irikiusive Equipment vorschlag für o'r ersonen	Lillieit	Netto	geliefert	Zuruck	menge	Netto	
Gemischte Platte mit Schinken, Käse, Salami und Putenschinken inklusive							
Baguettescheiben, Butter, Tomaten und Gurken	Platte	69,90€				- 1	
Obstplatte der Saison	Platte	45,00€				- 1	
Kleiner Vollkornbrotkorb extra	Stück	8,80€				- :	
Gemüsesticks mit Dip (ab 4 Stück)	Stück	4,50€				- 1	
Partygebäck süß	Stück	2,50€				- 1	
Partygebäck deftig Gemischter Kasten 20er, RET 0.51 mit Mineralwasser still 8. spritzig	Stück Kommission	3,30 € 3,00 €				- :	
Gemischter Kasten 20er PET 0,5l mit Mineralwasser still & spritzig Gemischter Kasten 12er Fritz	Kommission	3,00 €				Kommissio Kommissio	
Gemischter Kasteri 12er Fritz Gemischte Säfte 12er Glas 0,2l	Kommission	2,80€				Kommissio	
Jever Fun Alkoholfrei	0,33l-NRW-Flasch	4,00€				Kommissio	
Bayreuther Hell	0,33I-NRW-Flasci	4,00 €				Kommissio	
Weißwein Bacchus, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken	1,0L	25,90 €				Kommissio	
Rotwein Dornfelder, Weingut Nüßlein QbA trocken	0,75L	20,90 €				Kommissio	
Thermoskanne Coburger Kaffee inklusive Milch & Zucker	Kanne	10,90 €				- :	
Thermoskanne Dallmayr Tee (Auswahl: Earl Grey, Grüner Tee Typ Gin, Rooibos Vanille, Have a nice Day)	Kanne	10,50€				_ :	
Körbchen mit pikanten Knabbereien	Stück	12,50€				- :	
Tassen mit Untertasse	6	inklusive					
Meetingglas-/Trinkglas	6	inklusive					
Wein- oder Sektglas	6	inklusive					
Besteck sortiert	6	inklusive					
	6	inklusive					
Kleine Teller sortiert							
Kleine Teller sortiert Große Teller sortiert Servietten	6	inklusive inklusive					

Tagungsraum:



Verkaufsartikelübersicht

Anlass:

Kunde/Firma: Bewirtungsdatum: Uhrzeit von/bis:

Personenanzahl:

Telefon: Email-Adresse: Ansprechpartner:

MV-Gastronomie Party	yservice GmbH & Co.KG - E	mail: mvcaterin	g@khr-coburg	.de		
		VK-Preis	bestellt/		Bewirtungs-	
KALTGETRÄNKE EVENTS	Einheit	Netto	geliefert	zurück	menge	Summe Netto
Fritz Cola	0,331 Flasche	4,00€				- €
Fritz Cola Zero	0,33l Flasche	3,50 €				- €
Mineralwasser Bad Brambacher still	0,5I-PET Flasche	3,00 €				- €
Mineralwasser Bad Brambacher spritzig	0,5I-PET Flasche	3,00 €				- €
Apfelsaftschorle BIO Fritz	0,33l Flasche	4,00 €				- €
Cola-Mix Fritz	0,33l Flasche	4,00 €				- €
		·				
Rhabarberschorle Bio Fritz	0,33l Flasche	4,00 €				- €
Bayreuther Hell	0,33l-NRW-Flasche	4,00€				- €
Salitos	0,33l-NRW-Flasche	4,50€				- €
Mahrs Ungespundenes	0,33l-NRW-Flasche	4,00€				- €
Kulmbacher Edelherb Pils	0,33l-NRW-Flasche	4,00€				- €
Löschzwerg Natur Radler	0,33l-NRW-Flasche	4,00€				- €
Jever Fun alkoholfrei	0,33l-NRW-Flasche	4,00€				- €
Sekt Veste Coburg, trocken	0,1l-Sektglas	4,50€				- €
Sekt-Orangensaft Veste Coburg, trocken	0,1l-Sektglas	4,50€				- €
Scavi & Ray Sekt divers	0,1l-Sektflasche	4,50€				- €
Batida Maracuja	0,25l-Weinglas	7,50€				- €
Lillet Wild Berry	0,25l-Weinglas	7,50€				- €
Aperol Spritz	0,25l-Weinglas	7,50 €				- €
Weißwein Bacchus, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken	0,25I-Weinglas	7,00 €				- €
Weißwein Silvaner, Weingut Nüßlein QbA trocken	0,25I-Weinglas	7,00 €				- €
Roséwein Rotling, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken	0,25I-Weinglas	7,50 €				- €
Rotwein Dornfelder, Weingut Nüßlein QbA trocken	0,25l-Weinglas	7,50€				- €
Weißweinschorle	0,25l-Weinglas	6,00€				- €
Rotweinschorle	0,25l-Weinglas	6,00€				- €
Hugo	0,25l-Weinglas	7,50 €				- €
Maracuja Spritz	0,25l-Weinglas	7,50€				- €
Tasse Dallmayr Kaffee inklusive Milch & Zucker	Tasse	3,50€				- €
Pott Glühwein "Schloss Seehof" Eigenmarke	Pott	4,00 € VK-Preis	bestellt/		Bowirtungs	- €
SNACKVERKAUF - EVENTS	Einheit	Brutto	geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
Laugenbrezel	Stück	2,50€)		, and the second	- €
Salzbrezel	Stück	2,50€				- €
Laugenbutterbrezel	Stück	3,00€				- €
Überbackene Brezel mit Schinken-Käse	Stück	4,00 €				- €
Überbackene Brezel mit Brokoli-Emmentaler	Stück	4,50 €				- €
Überbackene Brezel mit Hähnchenbrust-Käse Überbackene Brezel "Pizzaiola"	Stück Stück	4,50 € 4,50 €				- €
Müsliriegel-Variationen Self-made	Stück	3,50 €				- €
Ciabatta Tomate-Mozzarella	Stück	4,50 €				- €
Ciabatta Landschinken-Parmesan	Stück	4,50 €				- €
Ciabatta Antipasto de la Casa	Stück	4,50€				- €
Ciabatta "Pizzaiola"	Stück	4,50€				- €
Mini-Kuchen-Variationen	Stück	3,50€				- €
Donut	Stück	3,50 €				- €
Muffin	Stück	3,50€				- €
Bäckerwaren - direkter Weiterverkauf	Stück	3,50€				- €

Übertragssumme Netto



Seminar- & Tagungsbewirtungen

Anforderungs- und Abrechnungsschein - nur auf Vorbestell

Kunde/Firma:

Bewirtungsdatum:

Uhrzeit von/bis:

Tagungsraum: Personenanzahl: Anlass:

Telefon: Email-Adresse: Ansprechpartner:

MV-Gastronomie Partyservice GmbH & Co.KG - Email: mvcatering@khr-coburg.de							
SONDERWÜNSCHE serviert inklusive Equipment	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto	
Pralinenteller Storath Chocolatier "Schloss Seehof"	Teller (8 Stk.)	15,50€				- €	
Aperitif: Aperol Spritz, Hugo, Rhabarber Spritz, Maracuja Spritz	0,251	7,50€				- €	
Gold Pils	0,51	4,50€				- €	
Alkoholfreies Bier	0,51	4,00€				- €	
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,51	4,90€				- €	
Paulaner Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,51	4,90€				- €	
Sekt Hausmarke, trocken	0,751	26,80€				- €	
Champagner Castelnau Brut Reserve	0,75L	89,00€				- €	
Weißwein Bacchus, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken	1,0L	25,90€				- €	
Weißwein Silvaner, Weingut Nüßlein QbA trocken	1,0L	25,90€				- €	
Rotwein Dornfelder, Weingut Nüßlein QbA trocken	0,75L	21,50€				- €	
Roséwein Rotling, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken	0,75L	21,50€				- €	
DIENSTLEISTUNG	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto	
Personalkosten (Bei Ausgabe und Servicedienstleistungen)	Stunde	40,00€				- €	
Dienstleistungspauschale (Abräumen & Reinigung Tische- pro Meeting bis 10 Tische)	Pauschal	39,00€				- €	
Tischdecke weiß inklusive Reinigung & Mangeln	Stück	16,90€		-		- €	
Servietten farbig-groß 1/4 Falz (auch Wunschfarbe möglich)	Stück	0,25€		-		- €	

Bewirtung durchgeführt von (Mitarbeiter/in von MV-Gastronomie Partyservice GmbH & Co. KG

Gesamtsumme Netto __

- €



09561 10311 mvcatering@khr-coburg.de

www.catering-kongresshaus-rosengarten.com

gschloss_seehof_restaurant_cafe

Sind Sie auf der Suche nach dem passenden Ambiente im Landkreis BAMBERG für Ihre kommende Veranstaltung?

Café & Catering (
KONGRESSHAUS ROSENGARTEN

Ob Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Reisegruppen oder Tagungen -

wir stehen Ihnen mit unserem professionellen Team persönlich zur Seite.

Schloß Seehof 14 96117 Bamberg

0951 4071640 buero@cateringmv.de SCHLOSS SEEHOF

Restaurant - Café

www.schloss-seehof.com

schloss_seehof_restaurant_cafe