

David Vavra
Eventmanager

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

www.catering-kongresshaus-rosengarten.com
@schloss_seehof_restaurant_cafe



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





Kunde/Firma:	Bewirtungsdatum:	Uhrzeit von/bis:
Tagungsraum:	Personenanzahl:	Anlass:
Telefon:	Email-Adresse:	Ansprechpartner:

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

ALLE KALTGETRÄNKE WERDEN AUF KOMMISSION ABGERECHNET

KONFERENZGETRÄNKE kalt inklusive Equipment	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
Säfte divers (Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft)	0,2l-Glasflasche	3,00 €				- €
Glaskaraffe Orangensaft, frisch gepresst	1,0l (5-7 Pax)	23,90 €				- €
Glaskaraffe Multivitaminensaft	1,0l (5-7 Pax)	19,90 €				- €
Mineralwasser medium, naturell, spritzig	0,25l-Glasflasche	2,50 €				- €
Mineralwasser medium, naturell, spritzig	0,75l-Glasflasche	6,50 €				- €
Fritz Kola, Kola Light, Saftschorle	0,33l-Glasflasche	3,50 €				- €
KONFERENZGETRÄNKE warm inklusive Equipment	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
Thermoskanne Coburger Kaffee inklusive Milch & Zucker	Kanne (7-8 Pax)	10,90 €				- €
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 Coburger 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	Kännchen	3,00 €				- €
Laktosefreie Milch	Kännchen	3,00 €				- €
KONFERENZSNACK inklusive Equipment	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
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 €				- €
Saisono Obst	Stück	2,50 €				- €
Donut	Stück	3,30 €				- €
Muffin	Stück	3,30 €				- €
Süßwarenriegel	Stück	2,20 €				- €
Hausgebackene Kuchen	Stück	3,50 €				- €
Verpackte kleine Kekse	Stück	0,25 €				- €

Übertragssumme Netto

David Vavra
Eventmanager

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

www.catering-kongresshaus-rosengarten.com
@schloss_seehof_restaurant_cafe





Kunde/Firma:

Bewirtungsdatum:

Uhrzeit von/bis:

Tagungsraum:

Personenanzahl:

Anlass:

Telefon:

Email-Adresse:

Ansprechpartner:

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

FINGERFOOD für Konferenzen & Events (Mindestbestellmenge pro Fingerfood 10 Stück)	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
VEGETARISCH (Mindestbestellmenge 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	3,90 €				- €
Italienische Grissini mit Zucchini, Rauke & Aubergine umwickelt	Stück	2,00 €				- €
1/2 Wrap Bella Italia	Stück	3,90 €				- €
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 (Mindestbestellmenge pro Fingerfood 10 Stück)						
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 & Kren	Stück	3,90 €				- €
Schnittchen "Hansi" Frischkäse, Lachs, Orangenzeste, Ei und Dill	Stück	4,00 €				- €
Schnittchen"Lisa" Forellencreme, Paprika und Brunnenkresse	Stück	3,80 €				- €
VOM FLEISCH (Mindestbestellmenge pro Fingerfood 10 Stück)						
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 Dijonsendip und Minibrezel	Stück	3,90 €				- €
Gebratener Japanischer Hähnchenspieß mit Chilimarinade und Sesam	Stück	3,80 €				- €
Mini-Hackfleischbällchen mit Jalapeno 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-Limetendip auf Koriander-Gurkenstreifen	Stück	4,00 €				- €
Mini-Hackfleischfrikadellen am Spieß mit Kräuter-Senf dip	Stück	3,90 €				- €
Laugenstange mit Schinken und Käse	Stück	4,10 €				- €
Schnittchen "Lukas" Humus, Schinken, Radieserl und Schnittlauch	Stück	3,80 €				- €
Schnittchen "Dani" Senfcreme, Chorizo, Avocado und Schnittlauch	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 €				- €

Übertragungssumme Netto



Kunde/Firma:	Bewirtungsdatum:	Uhrzeit von/bis:
Tagungsraum:	Personenanzahl:	Anlass:
Telefon:	Email-Adresse:	Ansprechpartner:

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

BUSINESSLUNCH im Restaurant, warm serviert ab 20 Personen buchbar	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
VORSPEISEN_HOT						
Schaumsuppe vom Riesling mit Klößchen von der geräucherten Bachforelle	Portion	7,20 €				- €
Essenz von der Strauchtomate mit Gin und Ricotta-Spinat-Nocken	Portion	6,90 €				- €
Erbsenschaumsuppe mit Garnelen & Zitronengrasspieß	Portion	7,90 €				- €
36 Stunden-Rinderconsommé mit Wurzelgemüse	Portion	6,50 €				- €
Cremesüppchen mit sonnenverwöhnten Tomaten mit Gewürzcroutons	Portion	6,50 €				- €
VORSPEISEN_COLD						
Rindfleisch – Carpaccio an Wildkräutersalat mit Dijon-Senf dressing und Ciabatta	Portion	16,50 €				- €
Bunte Antipasti-Auswahl, marinierte gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons	Portion	15,90 €				- €
Feldsalat mariniert mit Kartoffeldressing, gerösteten Körnern, Speckcroutons und Kürbiskernöl	Portion	14,90 €				- €
Kleiner Salat von frischen Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette	Portion	7,50 €				- €
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	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, dazu 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 €				- €
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Preiselbeerchutney und Kartoffelknödeln	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	18,50 €				- €
Würziges Rindergulasch mit Paprika, dazu Knopfspätzle	Portion	17,50 €				- €
Zarte Perlhuhnbrust in Orangen-Backpflaumsauce mit Zitronenthymian-Gnocchi	Portion	21,90 €				- €
HAUPTGERICHTE_AUS_DEM_MEER						
Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten an leichter Weißweinsauce mit grünen Erbsenpüree und Wildreis Timbale	Portion	23,50 €				- €
Seezungenfilet in Zitronensauce auf Paprika-Zucchini-gemüse, dazu Wildreis-Timbale	Portion	24,60 €				- €
Pappardelle mit Lachswürfeln und Zitronen-Basilikumschaum	Portion	17,70 €				- €
HAUPTGERICHTE_VOM_GEMÜSE						
Mangold-Lasagne in feiner Kräutersauce	Portion	16,90 €				- €
Nudeltaschen mit Trüffeln gefüllt, an einer leichten Rosé-Sahnesauce mit gebratenen Kirschtomaten	Portion	18,90 €				- €
Parmesan-Spinatknödel mit Salbeibutter und geschmolzenen Kirschtomaten	Portion	16,90 €				- €
Gnocchi á la Gorgonzola, in einer leicht zartschmelzenden Gorgonzolasauce mit karamellisierten Birnenspalten	Portion	17,50 €				- €
Luftiger Bayrischer Brezenknödel in leichter Gewürzbutter mit Wald-Kräuter-Schwammerlsauce	Portion	16,50 €				- €
DESSERTVARIATION						
Sommerliche Obstsalsa mit Granatapfelkernen und Minze	Portion	5,50 €				- €
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 €				

Übertragssumme Netto



Kunde/Firma:	Bewirtungsdatum:	Uhrzeit von/bis:
Tagungsraum:	Personenanzahl:	Anlass:
Telefon:	Email-Adresse:	Ansprechpartner:

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

Backstageverpflegung inklusive Equipment, Bring-und Abholservice - Kaltspeisen	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
Alle Speisen & Fingerfoods möglich (Siehe Fingerfood & Lunch)						- €
Backstageverpflegung inklusive Equipment, Bring-und Abholservice - Kaltgetränke	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
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 €				- €
Alkoholische Getränke siehe auf Getränkeseite	Kommission					- €
Flasche Erdinger alkoholfrei 0,5l	Flasche	4,40 €				- €
Backstageverpflegung inklusive Equipment, Bring-und Abholservice - Heißgetränke	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
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 €				- €
Backstageverpflegung inklusive Equipment, Bring-und Abholservice - Knabberereien	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
Körbchen mit pikanten Knabberereien	Stück	10,90 €				- €
Chips Mini	Stück	2,50 €				- €
Snickers, Mars	Stück	2,20 €				- €
Corny-Riegel	Stück	2,20 €				- €
Backstageverpflegung inklusive Equipment, Bring-und Abholservice - Sonderartikel	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
Tube Senf	Stück	2,00 €				- €
Glas Essiggurken	Dose	5,90 €				- €
Backstageverpflegung leihweise Geschirr - inklusive Bring-und Abholservice - bei zusätzlicher Bestellung	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
Tasse mit Untertasse	Pro	0,50 €				- €
Meetingglas-/Trinkglas	Pro	0,50 €				- €
Wein- oder Sektglas	Pro	0,65 €				- €
Bier- oder Weizenglas	Pro	0,65 €				- €
Besteck sortiert	Pro	0,30 €				- €
Teller sortiert	Pro	0,50 €				- €
Kaffeemaschine klein	Pro	8,50 €				- €
Wasserkocher klein	Pro	8,50 €				- €
Backstageverpflegung inklusive Equipment Vorschlag für 6 Personen	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
Gemischte Platte mit Schinken, Käse, Salami und Putenschinken inklusive Baguettescheiben, Butter, Tomaten und Gurken	Platte	69,90 €				- €
Obstplatte der Saison	Platte	45,00 €				- €
Kleiner Vollkornbrotkorb extra	Stück	8,80 €				- €
Gemüsesticks mit Dip (ab 4 Stück)	Stück	4,50 €				- €
Partygebäck süß	Stück	2,50 €				- €
Partygebäck deftig	Stück	3,30 €				- €
Gemischter Kasten 20er PET 0,5l mit Mineralwasser still & spritzig	Kommission	3,00 €				Kommission
Gemischter Kasten 12er Fritz	Kommission	3,50 €				Kommission
Gemischte Säfte 12er Glas 0,2l	Kommission	2,80 €				Kommission
Jever Fun Alkoholfrei	0,33l-NRW-Flasche	4,00 €				Kommission
Bayreuther Hell	0,33l-NRW-Flasche	4,00 €				Kommission
Weißwein Bacchus, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken	1,0L	25,90 €				Kommission
Rotwein Dornfelder, Weingut Nüßlein QbA trocken	0,75L	20,90 €				Kommission
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 Knabberereien	Stück	12,50 €				- €
Tassen mit Untertasse	6	inklusive				
Meetingglas-/Trinkglas	6	inklusive				
Wein- oder Sektglas	6	inklusive				
Besteck sortiert	6	inklusive				
Kleine Teller sortiert	6	inklusive				
Große Teller sortiert	6	inklusive				
Servietten	12	inklusive				
Übertragssumme Netto						- €



Kunde/Firma:	Bewirtungsdatum:	Uhrzeit von/bis:
Tagungsraum:	Personenanzahl:	Anlass:
Telefon:	Email-Adresse:	Ansprechpartner:

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

KALTGETRÄNKE EVENTS	Einheit	VK-Preis Netto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
Fritz Cola	0,33l Flasche	4,00 €				- €
Fritz Cola Zero	0,33l Flasche	3,50 €				- €
Mineralwasser Bad Brambacher still	0,5l-PET Flasche	3,00 €				- €
Mineralwasser Bad Brambacher spritzig	0,5l-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 €				- €
Löschzweg 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	0,25l-Weinglas	7,00 €				- €
Weißwein Silvaner, Weingut Nüßlein QbA trocken	0,25l-Weinglas	7,00 €				- €
Roséwein Rotling, Weingut Nüßlein QbA halbtrocken	0,25l-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 €				- €
SNACKVERKAUF - EVENTS	Einheit	VK-Preis Brutto	bestellt/ geliefert	zurück	Bewirtungs- menge	Summe Netto
Laugenbrezel	Stück	2,50 €				- €
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	Stück	4,50 €				- €
Überbackene Brezel "Pizzaiola"	Stück	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 €				- €

Übertragungssumme Netto



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	0,25l	7,50 €				- €
Gold Pils	0,5l	4,50 €				- €
Alkoholfreies Bier	0,5l	4,00 €				- €
Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,5l	4,90 €				- €
Paulaner Hefe-Weißbier, alkoholfrei	0,5l	4,90 €				- €
Sekt Hausmarke, trocken	0,75l	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** - €



Berliner Platz 1
96450 Coburg

09561 10311
mvcatering@khr-coburg.de

www.catering-kongresshaus-rosengarten.com
@schloss_seehof_restaurant_cafe

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

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

www.schloss-seehof.com
@schloss_seehof_restaurant_cafe