

Manfred Brunner
Ismaningerstraße 108

81675 München

catering
kochschule
events
mittagstisch
feinkost
weine

30.10.15 München

Angebot für Ihre Veranstaltung BUFFET

1. Allgemeiner Ablauf

Anzahl der Gäste: 25 Person
Beginn: offen
Ort der Veranstaltungen: offen
im Zentrum München – außerhalb wird teurer
Anlieferung : offen
Abholung und Abbau: nach der Veranstaltung oder nach Absprache.

2. Räumlichkeiten

Die Veranstaltung ist in Ihren privaten/geschäftlichen Räumen vorgesehen. Funktionsfähige Küche, sowie Strom und Wasser ist vor Ort vorhanden und kann von uns genutzt werden. Die Endreinigung wird durch Sie organisiert. Parkmöglichkeiten für Lieferfahrzeuge und Personal sind vorhanden.

3. Getränke

Kommen von Ihnen

4. Speisen

4.1 Kaltes Vorspeisenbuffet

- ★ Vitello Tonnato
- ★ Büffelmozzarella mit Tomaten und Strauchbasilikum dazu Balsamico Marinade
- ★ Anti Pasti (Zucchini, Karotten, Pilze, Balsamicozwiebeln)
- ★ Hausgebeizter Lachs auf Fenchelsalat mit Dill- Senfcreme
- ★ San Daniele Schinken und Bresaola auf Rucola mit Parmesan
- ★ Italienische Brotauswahl

4.2 Warmer Hauptgang inklusiv Wärmebehälter

- ★ Involtini al Pollo in Zitronensud
- ★ Buntes Ofengemüse
- ★ Rosmarinkartoffeln oder Reis

4.3 Dessert im Glas angerichtet

- ★ Panna Cotta mit Erdbeersauce / oder
- ★ Mousse au Chocolat mit Schokosplittern und Minze

5. Personal und Logistik

- Anlieferung, Abholung und Logistik im Umkreis von 20 Km
(Aufpreis für weitere Strecken 29,00 je Stunde)

6. Ausstattung

- Geschirrpauschale für Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Reinigung inklusive. Bruch und Verlust werden extra berechnet.

Preis pro Person 29,90 €

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unser Angebot zusagt. Selbstverständlich sind Änderungen, Ergänzungen oder Streichungen möglich. Unsere Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für weitere Fragen zum Angebot sowie genaue Kostenaufstellung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.
Herr Rainer Lazar Tel. 0170. 6560925 bzw. 089. 981820 oder per Email: rainer.lazar@dabaffo.de

Mit freundlichen Grüßen

Da Baffo Partyservice
Manfred Brunner