

FASIG

– Fleischer Fachgeschäft –

Catering

Buffets, Vorspeisen, Desserts



Gertrudenstr. 3 | 55576 Sprendlingen
Tel. 06701 469 | Fax 06701 2053901 | Party-Service@fasig.de

Bürozeiten
Montag bis Freitag 07:00 – 13:00 Uhr
Catering von Montag bis Samstag

Genießen Sie feierliche Stunden...

Bei einem Fest, einer Veranstaltung oder auch einmal ohne besonderen Anlass. Möchten Sie Ihre Freunde oder Geschäftspartner einmal so richtig verwöhnen? Wir helfen Ihnen dabei!

Wir beraten Sie gerne, wenn Sie unsere langjährige Erfahrung nutzen möchten, und stellen für Sie Ihr Wunschbuffet zusammen.

Unser Service reicht von der Planung über die Vorbereitung bis zur Durchführung der Veranstaltung von 10 – 1000 Personen. Selbstverständlich sorgen wir auch für die komplette Ausstattung von A – Z.

Darüber hinaus vermitteln wir Ihnen auch geeignete Festräume und Servicepersonal.

Lassen Sie sich bei einem unverbindlichen Beratungsgespräch von unserem Leistungsvermögen überzeugen.

Nun aber zum leiblichen Wohl.

Zur Inspiration möchten wir Sie auf den folgenden Seiten zu einer „kulinarischen Reise“ einladen, ein Thema mit unendlich vielen Variationen.

Ihr Party-Service-Team Fasig



– Fleischer Fachgeschäft –

Wir können nur frisch und lecker...

Allergene:

A1) Glutenhaltiges Getreide - kann (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) enthalten, A2) Krebstiere, A3) Eier, A4) Fisch, A5) Erdnüsse, A6) Soja, A7) Milch, A8) Schalenfrüchte (Nüsse) kann (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queensland Nuss) enthalten, A9) Sellerie, A10) Senf, A11) Sesamsamen, A12) Schwefeldioxid und Sulfite, A13) Lupinen, A14) Weichtiere.

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff (en), 2. mit Konservierungsstoff (en), 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker (n), 5. mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. mit Süßungsmittel, 12. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Verwendung v. Süßungsmittel Aspartam), 13. gewachst, 14. Taurin, 15. mit Nitritpökelsalz.

Vorspeisen

(Preise pro Person ab 15 Personen)

Brutto 7%

Mozzarella ^(A7) mit Tomate und Basilikum

mit Balsamico-Dressing

Pers. 4,90 €

Kalte Fischplatteauszug

Echter Räucherlachs ^(A4), geräucherte Forellenfilets ^(A4)

Sahnemeerrettich ^(A4, A7)

Pers. 14,90 €

Kalte Fischplatte

Echter Räucherlachs ^(A4), Pfeffermakrelen ^(A4),

geräucherte Forellenfilets ^(A4), Matjes ^(A4), Sahnemeerrettich ^(A7)

Pers. 13,50 €

Antipastiauszug

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum ^(A7, A8, A12, 1)

Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken ⁽³⁾

Minipaprika mit Frischkäsefüllung ^(A7, A12, 2, 3)

Pers. 9,50 €

Antipasti

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum ^(A7, A8, A12, 1), Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken ⁽³⁾,

Minipaprika mit Frischkäsefüllung, ^(A7, A12, 2, 3) hausgemachte Champignons,

Oliven in Knoblauchöl ^(1, 3), Melone mit Schinken ^(2,3), Vitello Tonnato ^(A1, A3, A4, 3)

Pers. 11,50 €



Suppen und Eintöpfe

(Preise pro Person ab 15 Personen)

Broccolicremesuppe <small>(A1, A7)</small>	0,25 l	Pers.	3,90 €
Champignoncremesuppe <small>(A1, A7)</small>	0,25 l	Pers.	3,90 €
Tomatencremesuppe <small>(A1, A7)</small>	0,25 l	Pers.	3,90 €
Spargelcreme nach Saison <small>(A1, A7)</small>	0,25 l	Pers.	4,50 €
Markklößchensuppe (2 Stück) <small>(A1, A3)</small>	0,25 l	Pers.	4,50 €
Hackfleisch-Lauch-Eintopf <small>(A1, A7)</small>	0,25 l	Pers.	4,50 €
Gulaschsuppe <small>(A1, A3, A6, A7, A9, A10)</small>	0,25 l	Pers.	4,50 €
Chilli con Carne <small>(A1)</small>	0,25 l	Pers.	4,50 €
Baguette <small>(A3)</small> zur Suppe		Pers.	1,10 €

Kalte Buffets

Brutto 7%

Buffet „Fingerfood“ (10 Teile)

Marinierte Hähnchenbrustspieße, Minibratwürstchen, Hackfleischbällchen ^(A1, A3)
 verschieden gefüllte Blätterteigteilchen ^(A1, A3, A4, A7), Frischkäse ^(A7) auf Schwarzbrottaler ^(A13) mit
 Räucherlachs ^(A4), Tomaten-Mozzarellaspieß ^(A7), Käsewürfel ^(A7) mit Trauben, vegetarische Teigrollchen
^(A1), Meeresfrüchte ^(A4) im Teigmantel ^(A1), Gemüsesticks mit Sauerrahm ^(A7) - und Kräuterdip ^(A7)
 gemischter kleiner Brotkorb ^(A1, A5, A8)

Preis pro Person ab 20 Personen **19,90 €**

Frühstücksbuffet 1

Tomate Mozzarella ^(A7)
 Gemischte Platte mit Schinken, Wurstaufschnitt, Käseaufschnitt ^(A7)
 Marmelade, Früchtejoghurt ^(A7), Obstteller, gekochtes Ei,
 frische Brötchen ^(A1), Brot ^(A1), Butter ^(A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **11,90 €**

Frühstücksbuffet 2

Räucherlachs ^(A4) & Forelle ^(A4), Tomate Mozzarella ^(A7)
 Gemischte Platte mit Schinken, Braten, Wurstaufschnitt, Käseaufschnitt ^(A7)
 Marmelade, Joghurt ^(A7), Obstteller, Rührei ^(A3) mit Speck ⁽⁷⁾
 frische Brötchen ^(A1), Brot ^(A1), Butter ^(A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **17,90 €**

Das „Kalte Buffet“

Hackbällchen ^(A1, A3), Bratenplatte, Hähnchenknusperschnitzel ^(A1)
 Schinkenplatte, Schweinemedallions garniert ^(A5, A7)
 Melone mit Schinken, gefüllte Eier ^(A3, A7)
 Geflügelsalat ^(A1, A3, A9, 3, 13), Eiersalat ^(A1, A3, A9), Käse-Lauch-Salat ^(A7, A10),
 Rindfleischsalat ^(3, A10)
 Internationale Käseplatte ^(A7), Brotkorb ^(A1, A5, A8), Butterblüten ^(A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **20,90 €**

Kaltes Buffet „Gourmet“

Geräucherter Lachs ^(A4) mit Sahnemeerrettich ^(A7)
 Matjesröllchen ^(A4) auf Apfelscheiben mit Preiselbeersahne ^(A7)
 Hähnchenbrust im Knuspermantel ^(A3, A8), kleine Schnitzel ^(A1, A3) vom Schweinefilet
 Lauch-Ei-Ananas Salat ^(A1, A3, A9, 3), Broccolisalat ^(A1, A3, A9, 3) mit Schinken, Bauernsalat mit Schafskäse ^(A7)
 Internationale Käseplatte ^(A7), gemischter Brotkorb ^(A1, A5, A8), Butterblüten ^(A7)
 Kräuterbutter ^(A7), Griebenschmalz
 Herrencreme ^(A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **24,90 €**



Unsere warmen Buffets

Brutto 7%

Der „Bayerische Abend“

Schweinshax´n, Knusperbauch, Nürnberger Bratwürstchen, Fleischkäs
 Röstkartoffeln, Speckkartoffelsalat
 Sauerkraut, Krautsalat
 gemischter Brotkorb ^(A1, A5, A8) mit Brezn ^(A1), Griebenschmalz

Preis pro Person ab 20 Personen **16,90 €**

Das „Rustikale Buffet“

Krustenbraten, Rindergulasch ^(A1) Nackenbraten in Pfefferrahm ^(A1)
 Röstkartoffeln, Kartoffelgratin ^(A7), hausgemachte Spätzle ^(A1, A3)
 gemischte Gemüseplatte ^(A1, A3, A7, A8), Krautsalat

Preis pro Person ab 20 Personen **17,90 €**

Das „Bürgerliche Buffet“

Rinderbraten mit Burgundersauce ^(A1), Hähnchenbrustfilet vom Maishähnchen in Paprikarahm ^(A1)

Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahm ^(A1, A7)

Ganze Kartoffelchen in Butter gebraten, Kartoffelgratin ^(A7), Spätzle ^(A1, A3)

gemischte Gemüseplatte ^(A1, A3, A7, A8)

frischer Salat mit zweierlei Dressing ^(A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **19,90 €**

Das „Deftige Buffet“

Schweinefilet in Schnittlauchrahm ^(A1, A7)

gefüllter Hubertusbraten mit Jägersoße ^(A1)

Hirschkeulenbraten mit Preiselbeersoße ^(A1)

Röstkartoffeln, Kartoffelgratin ^(A7), hausgemachte Spätzle ^(A1, A3)

gemischte Gemüseplatte ^(A1, A3, A7, A8)

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing ^(A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **21,50 €**

Brutto 7%

Buffet „Gaumenfreuden“

Schweinefiletmedaillons in Estragonsoße ^(A1, A7)

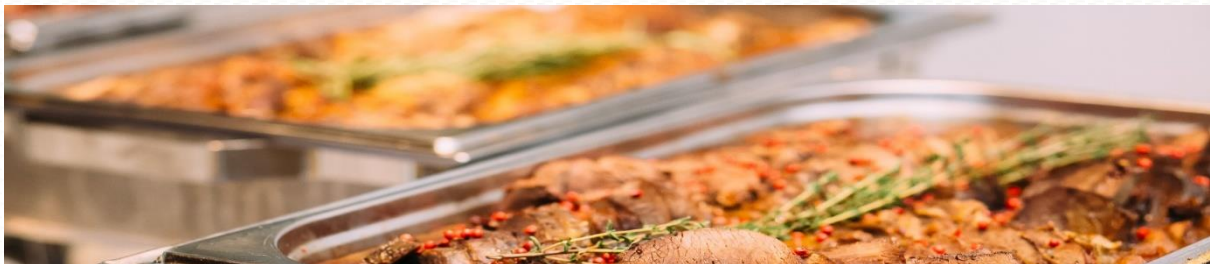
Lachssteak ^(A4, A1) mit Pinienkernen ^(A8) und Kräuter-Weißweinsauce ^(A1)

Rinderhüftbraten von der Färse mit Rotwein-Zwiebel-Soße ^(A1)

Pariser Kartoffeln, hausgemachte Spätzle ^(A1, A3)

Gemischte Gemüseplatte ^(A1, A3, A7, A8)

Preis pro Person ab 20 Personen **25,90 €**



Buffet „Feinschmecker“

Lachssteak ^(A4, A1) gebraten in Butter ^(A7) mit Zitronensauce ^(A1)

Saltimbocca ^(A1) (Kalbsschnitzel mit Salbei) Bratenjus mit Tomatenwürfeln

geschmortes Hähnchenbrustfilet vom Maishähnchen an Paprikarahm ^(A1, A7)

Rinderfilet von der Färse mit Pfifferlingen ^(A1)

Rosmarinkartoffeln, zweierlei Bandnudeln ^(A1, A3), Basmatireis

gemischte Gemüseplatte ^(A1, A3, A7, A8), Blattspinat

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing ^(A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **28,90 €**

Das Ratsherren Buffet

Tafelspitz von der Färsse in Meerrettichsoße ^(A1, A7)

Rinderschmorbraten ^(A1)

Nackenbraten mit Schmorzwiebeln

Kartoffelgratin ^(A7), Schupfnudeln ^(A1), Pariser Kartoffeln

gemischte Gemüseplatte ^(A1, A3, A7, A8)

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing ^(A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **23,90 €**

Buffet „La Dolce Vita“

Tomaten mit Mozzarella ^(A7) und Basilikum

Tortellini ^(A1, A3, A7) in Schinkensahnesauce ^(A1, A7), Lasagne ^(A1, A7)

Piccata Milanese vom Strohschwein ^(A1, A3, A7) Tomatensugo ^(A1)

Lachs ^(A4, A1) mit Pinienkernen ^(A7, A8) und Kräuter-Weißweinsauce ^(A1)

Tagliatelle ^(A1, A3), Rosmarin-Kartoffeln

Tiramisu ^(A1, A3, A5, A7, A8), Amarettocreme ^(A1, A3, A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **26,90 €**

Kinder-Bufferets

Kinder-Bufferet 1

Chicken Nuggets ^(A1)

Kroketten

Gemüsesticks mit Quark-Dip ^(A7)

Preis pro Person **8,90 €**

Kinder-Bufferet 2

Spaghetti ^(A1)

Rinder-Bolognese ^(A1)

Gemüsesticks mit Quark-Dip ^(A7)

Preis pro Person **8,90 €**

Brutto 7%

Dessert

(Preise pro Person ab 15 Personen)

Herrencreme (A1, A3, A7)	Pers. 4,50 €
Mousse au Chocolat (A1, A3, A7)	Pers. 4,50 €
Mousse au Vanille (A1, A3, A7)	Pers. 4,50 €
Orangencreme (A1, A3, A7)	Pers. 4,50 €
Amarettocreme (A1, A3, A7)	Pers. 4,50 €
Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (A1, A3, A7)	Pers. 4,75 €
Bayrische Vanillecreme mit Himbeersauce (A1, A3, A7)	Pers. 4,75 €
Panna Cotta mit Himbeersauce (A1, A3, A7)	Pers. 4,75 €
Tiramisu	Pers. 4,75 €
Frischer Obstsalat	Pers. 4,90 €
Dessertvariation (ab 30 Personen) (A1, A3, A7, A8)	Pers. 5,00 €

Herrencreme, Mousse au Chocolat,

Panna Cotta mit Himbeersauce, frische Rote Grütze + Vanillesauce



Dessert im Weckglas

(Preise pro Person ab 15 Personen) (Mindestabnahme 20 St. / 5 St. Pro Sorte)

Herrencreme (A1, A3, A7)	St. 2,75 €
Mousse au Chocolat (A1, A3, A7)	St. 2,75 €
Mousse au Vanille (A1, A3, A7)	St. 2,75 €
Orangencreme (A1, A3, A7)	St. 2,75 €
Amarettocreme (A1, A3, A7)	St. 2,75 €
Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (A1, A3, A7)	St. 2,75 €
Bayrische Vanillecreme mit Himbeersauce (A1, A3, A7)	St. 2,75 €
Frischer Obstsalat	St. 3,00 €
Tiramisu	St. 3,00 €

Zum Abschluß

(Preise pro Person ab 15 Personen)

Gemischter Brotkorb (A1, A5, A8)	Pers. 2,25 €
hausgemachte Kräuterbutter (A7)	Pers. 1,50 €
hausgemachtes Griebenschmalz	Pers. 1,50 €
Internationale Käsespezialitäten (A7)	Pers. 4,50 €

Geschirr

	Brutto 19%
Gedeck, Vorspeise (Teller klein, Messer, Gabel)	Stück 1,20 €
Gedeck, groß (Teller groß, Messer, Gabel)	Stück 1,20 €
Suppengedeck (Suppentasse, Untertasse, Suppenlöffel)	Stück 1,20 €
Dessertgedeck (Dessertteller, Dessertlöffel)	Stück 0,80 €
Kaffeegedeck (Kaffeetasse, Untertasse, Kuchenteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel)	Stück 2,00 €



Gläser

Wasserglas 0,2l	Stück 0,40 €
Ballonglas (Wein/Wasser)	Stück 0,45 €
Sektglas	Stück 0,45 €
Schnapsglas	Stück 0,40 €

Equipment

Festzeltbank	Stück 3,50 €
Festzelttisch	Stück 7,00 €
Festzeltgarnitur	Stück 12,00 €
Stehtisch	Stück 9,50 €
Hussenset Festzeltgarnitur	Stück 19,00 €
Husse Stehtisch	Stück 8,00 €
Gasgrill incl. Gasverbrauch und Endreinigung	Stück 90,00 €
Servicepersonal	pro Stunde 40,00 €

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. **Vertragsabschluss**
Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Party-Servicebestellungen. Wir benötigen ihre finale Personenzahl 6 Tage vor der Veranstaltung. Unsere Angebote sind freibleibend. Sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Vereinbarungen und Zusicherungen, die nicht aus unserem Prospekt ersichtlich sind, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich.
2. **Berechnung**
Kinder bis zum 5. Lebensjahr sind kostenfrei, für Kinder ab dem 6. bis zum 11. Lebensjahr werden mit 50 % des Menüpreises gerechnet, ab dem 12. Lebensjahr wird der normale Preis berechnet.
3. **Abbestellung/Stornierung**
Die Abbestellung der Lieferung mit allen damit verbundenen Leistungen ist bis sieben Tage vor Liefertermin kostenfrei möglich. Zwischen dem siebten und dritten Tag vor Liefertermin sind wir berechtigt bei einer Abbestellung Stornokosten zu berechnen. Bei Abbestellung des Auftrages ab dem dritten Tag vor Lieferung stellt der Auftragnehmer die bis dahin für ihn im Zusammenhang mit dem Lieferauftrag entstandenen aufgelaufenen Kosten in Rechnung.
4. **Anzahlung**
Der Auftragnehmer behält sich vor, eine Anzahlung des Gesamtpreises zu Verlangen. Bei Abbestellung (gemäß Pos. 2) wird die Anzahlung verrechnet.
5. **Lieferung**
Für die Lieferung berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale nach Aufwand. Sollte nichts anderes im Auftrag vereinbart worden sein, werden die Behälter und das Geschirr von ihnen gespült zurückgebracht. Eine Abholung des Geschirrs kann auch gerne, gegen Gebühr, vereinbart werden. Für den Aufbau des Buffets mit Warmhaltebehältern benötigen wir pro Behälter eine Stellfläche von 65 cm in der Tiefe und 40 cm in der Breite.
6. **Gefahrenübergang und Entgegennahmen**
Die Gefahr möglicher Beschädigungen oder Verderbs der gesamten Lieferung laut Auftrag geht spätestens mit der Auslieferung der Waren auf den Auftraggeber über, und zwar auch dann, wenn Teillieferungen erfolgen oder der Lieferer noch andere Leistungen, z.B. den Tafelservice übernommen hat. Für den Umgang mit leihweise überlassenen Gegenständen und Geräten sind die Anweisungen des Lieferpersonals zu beachten. Soweit gegeben, ist die Stromzufuhr - ansonsten Brennpasten beheizt – zu Warmhaltegeräten nur möglich solange die Wasserbecken mit 2 Liter Wasser gefüllt sind.
Der Auftragnehmer haftet nicht für auftretende Personenschäden, welche durch den Verzehr selbstgemachter Speisen des Auftraggebers, z.B. Salate, Desserts, u.a. entstehen.
7. **Mängelrüge**
Der Besteller hat die Ware unverzüglich nach Erhalt mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Bei etwaigen Unstimmigkeiten oder Abweichungen der Lieferung sind sofort schriftliche Vermerke auf dem Lieferschein zu machen, oder der Lieferer ist umgehend telefonisch zu benachrichtigen. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel erst am nächsten Tag oder später beanstandet werden.
8. **Zahlung**
Sämtliche Zahlungen sind sofort und ohne jeden Abzug in bar, per Überweisung oder per Verrechnungsscheck in Euro zu leisten.
Das Zahlungsziel beträgt sieben Tage. Bei Überschreitung des Zahlungszieles sind wir berechtigt, Zinsen in Höhe der jeweiligen Banksätze für Überziehungskredite zu berechnen. Bei Verlust oder Beschädigung der Leihgegenstände wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.
9. **Schlussbedingungen**
Falls Bestimmungen dieses Vertrages nichtig sind, wird davon die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht berührt. Anstelle der nichtigen Bestimmungen soll gelten, was dem Zweck in gesetzlich erlaubten Sinn am nächsten kommt.
10. **Die angegebenen Preise der Speisen enthalten 7 % Mwst. Die Geschirrpriese 19 %Mwst.**
Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen bei denen eine reine Speiseflieferung (7 % Mehrwertsteuersatz) durch zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrmiete, Buffetausstattung, Service, etc.) ergänzt wird, den vollen Mehrwertsteuersatz von 19 % für die Gesamtlieferung zu erheben.

Mit Erscheinen dieser Preisliste, werden alle vorangegangenen Preislisten ungültig. 13. Mrz. 2023

Fax-Bestellung

06701 2053901 / Party-Service@fasig.de

Veranstalter: _____
Gesprächspartner: _____
Straße: _____
Ort: _____
Tel. tagsüber: _____
Fax: _____
Veranstaltungsdatum: _____
Personenzahl: _____
Anlieferung: _____

Falls abweichend von Rechnungsanschrift:
Lieferanschrift _____
Veranstalter: _____
Gesprächspartner: _____
Straße: _____
Ort: _____
Tel. _____ : _____
Fax: _____

Gewünschte Speisen: _____

Angenommen durch: _____