FASIG
– Fleischer Fachgeschäft –

Catering

Vorspeisen, Suppen, Buffets, Desserts



HANDWERKSKUNST
CATERING
MITTAGSTISCH
...natürlich gut

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 Wunschbüffet 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

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 Antioxidations-mittel, 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. 6,90 €

Kalte Fischplatteauszug

Echter Räucherlachs (A4), geräucherte Forellenfilets (A4)

Sahnemeerrettich (A4, A7)

Pers. 20,90 €

Kalte Fischplatte

Echter Räucherlachs (A4), Pfeffermakrelen (A4),

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

Pers. 18,90 €

Antipastiauszug

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

Gebratene Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken (3)

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

Pers. 11,90 €

Antipasti

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (A7, A8, A12, 1), gebratene Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken (3), Minipaprika mit Frischkäsefüllung, (A7, A12, 2, 3) hausgemachte Champignons, Oliven in Knoblauchöl (1, 3), Melone mit Serrano-Schinken (2,3), Vitello Tonnato (A1, A3, A4, 3)

Pers. 15,90 €



Suppen und Eintöpfe

(Preise pro Person ab 15 Personen)

Broccolicremesuppe (A1, A7)

0,25 l Pers. 4,50 €

Champignoncremesuppe (A1, A7)

0,25 l Pers. 4,50 €

Tomatencremesuppe (A1, A7)

0,25 l Pers. 4,50 €

Spargelcreme nach Saison (A1, A7)

0,25 l Pers. 5,50 €

Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklöschen (2 Stück) (A1, A3)

0,25 l Pers. 5,50 €

Hackfleisch-Lauch-Eintopf (A1, A7)

(aus reinem Rindfleisch) **0,25 l Pers. 5,50 €**

Gulaschsuppe (A1, A3, A6, A7, A9, A10)

(aus reinem Rindfleisch) **0,25 l Pers. 5,50 €**

Chilli con Carne (A1)

(aus reinem Rindfleisch) **0,25 l Pers. 5,50 €**

Baguette (A3) **zur Suppe**

Pers. 1,30 €



Unsere warmen Buffets

Brutto 7%

Das „Rustikale Buffet“

Krustenbraten, Rindergulasch (A1) Nackenbraten in Pfefferrahm (A1)
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin (A7), hausgemachte Spätzle (A1, A3)
gemischte Gemüseplatte (Broccoliröschen, Blumenkohlröschen, Pariser Karotten, Speckbohnen) (A1, A3, A7, A8), Krautsalat

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

Das „Bürgerliche Buffet“

Rinderbraten mit Burgundersauce (A1), Hähnchenbrustfilet in Paprikarahm (A1)
Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahm (A1, A7)
Ganze Kartöffelchen in Butter gebraten, Kartoffelgratin (A7), Butterspätzle (A1, A3)
gemischte Gemüseplatte (Broccoliröschen, Blumenkohlröschen, Pariser Karotten, Speckbohnen)(A1, A3, A7, A8) frischer Salat mit zweierlei Dressing (A7)

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

Das „Deftige Buffet“

Schweinefilet in Schnittlauchrahm (A1, A7)
Gegrillte Hähnchenroulade mit Weißweinsauce (A1)
Hirschkeulenbraten mit Preiselbeersauce (A1)
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin (A7), hausgemachte Spätzle (A1, A3)
gemischte Gemüseplatte (Broccoliröschen, Blumenkohlröschen, Pariser Karotten, Speckbohnen)(A1, A3, A7, A8) Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing (A7)

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

Buffet „Gaumenfreuden“

Schweinefiletmedaillons in Estragonsauce (A1, A7)
Lachssteak (A4, A1) mit Pinienkernen (A8) und Kräuter-Weißweinsauce (A1)
Rinderhüftbraten von der Färse mit Rotwein-Zwiebel-Sauce (A1)
Pariser Kartoffeln, hausgemachte Spätzle (A1, A3)
Gemischte Gemüseplatte (Broccoliröschen, Blumenkohlröschen, Pariser Karotten, Speckbohnen)(A1, A3, A7, A8)

Preis pro Person ab 20 Personen **32,90 €**



Brutto 7%

Buffet „Feinschmecker“

Lachssteak (A4, A1) gebraten in Butter (A7) mit Zitronensauce (A1)
Saltimbocca alla Romana (A1) (Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei)
Bratenjus mit Tomatenwürfeln
geschmortes Hähnchenbrustfilet vom Maishähnchen an Paprikarahm (A1, A7)
Rinderfilet von der Färse mit Pfifferlingen (A1)
Kartoffelgratin (A7), Tagliatelle (A1, A3), Basmatireis
gemischte Gemüseplatte (Broccoliröschen, Blumenkohlröschen, Pariser Karotten, Speckbohnen)(A1, A3, A7, A8),
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing (A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **35,90 €**

Das Ratsherren Buffet

Tafelspitz von der Färse in Meerrettichsauce (A1, A7)
Rinderschmorbraten (A1)
Nackenbraten mit Schmorzwiebeln
Kartoffelgratin (A7), Schupfnudeln (A1), Pariser Kartoffeln
gemischte Gemüseplatte (Broccoliröschen, Blumenkohlröschen, Pariser Karotten, Speckbohnen)(A1, A3, A7, A8)
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing (A7)

Preis pro Person ab 20 Personen **29,90 €**

Buffet „La Dolce Vita”

Tomaten mit Mozzarella (A7) und Basilikum
Tortellini (A1, A3, A7) in Schinkensahnesauce (A1, A7), Lasagne (A1, A7)
Saltimbocca alla Romana (A1) (Kalbsschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei)
Bratenjus mit Tomatenwürfeln
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 **33,90 €**

Kinder-Buffets

Kinder-Buffet 1

Chicken Nuggets (A1), Kroketten

Gemüsesticks mit Quark-Dip (A7)

Preis pro Person **9,90 €**

Kinder-Buffet 2

Spaghetti (A1), Rinder-Bolognese (A1)

Gemüsesticks mit Quark-Dip (A7)

Preis pro Person **9,90 €**

Kinder-Buffet 3

Hähnchenschnitzelchen (A1), Ofenkartoffeln

Gemüsesticks mit Quark-Dip (A7)

Preis pro Person **9,90 €**

Brutto 7%

Dessert

(Preise pro Person ab 15 Personen)

Herrencreme (A1, A3, A7)	**Pers.**	**5,50 €**
Mousse au Chocolat (A1, A3, A7)	**Pers.**	**5,50 €**
Mousse au Vanille (A1, A3, A7)	**Pers.**	**5,50 €**
Orangencreme (A1, A3, A7)	**Pers.**	**5,50 €**
Amarettocreme (A1, A3, A7)	**Pers.**	**5,50 €**
Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (A1, A3, A7)	**Pers.**	**5,50 €**
Bayrische Vanillecreme mit Himbeersauce (A1, A3, A7)	**Pers.**	**5,50 €**
Panna Cotta mit Himbeersauce (A1, A3, A7)	**Pers.**	**6,00 €**
Tiramisu	**Pers.**	**6,00 €**
Frischer Obstsalat	**Pers.**	**6,00 €**
Dessertvariation (ab 30 Personen) (A1, A3, A7, A8)	**Pers.**	**6,00 €**

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.**	**3,50 €**
Mousse au Chocolat (A1, A3, A7)	**St.**	**3,50 €**
Mousse au Vanille (A1, A3, A7)	**St.**	**3,50 €**
Orangencreme (A1, A3, A7)	**St.**	**3,50 €**
Amarettocreme (A1, A3, A7)	**St.**	**3,50 €**
Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (A1, A3, A7)	**St.**	**3,50 €**
Bayrische Vanillecreme mit Himbeersauce (A1, A3, A7)	**St.**	**3,50 €**
Frischer Obstsalat	**St.**	**3,50 €**
Tiramisu	**St.**	**3,50 €**

Zum Abschluß

(Preise pro Person ab 15 Personen)

Gemischter Brotkorb (A1, A5, A8)	**Pers.**	**3,00 €**
hausgemachte Kräuterbutter (A7)	**Pers.**	**1,90 €**
hausgemachtes Griebenschmalz	**Pers.**	**1,90 €**
Internationale Käsespezialitäten (A7)	**Pers.**	**5,00 €**

		Brutto	19%

Geschirr

Gedeck, Vorspeise	**Stück**	**1,25 €**
(Teller klein, Messer, Gabel)		
Gedeck, groß	**Stück**	**1,25 €**
(Teller groß, Messer, Gabel)		
Suppengedeck	**Stück**	**1,25 €**
(Suppentasse, Untertasse, Suppenlöffel)		
Dessertgedeck	**Stück**	**0,85 €**
(Dessertteller, Dessertlöffel)		
Kaffeegedeck	**Stück**	**2,00 €**
(Kaffeetasse, Untertasse, Kuchenteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel)		



Gläser

Wasserglas 0,2l	**Stück**	**0,60 €**
Ballonglas (Wein/Wasser)	**Stück**	**0,60 €**
Sektglas	**Stück**	**0,60 €**
Schnapsglas	**Stück**	**0,60 €**

Equipment

Festzeltbank	**Stück**	**4,00 €**
Festzelttisch	**Stück**	**7,00 €**
Festzeltgarnitur	**Stück**	**15,00 €**
Stehtisch	**Stück**	**12,00 €**
Hussenset Festzeltgarnitur	**Stück**	**19,00 €**
Husse Festzeltbank	**Stück**	**7,00 €**
Husse Stehtisch	**Stück**	**10,00 €**
Gasgrill incl. Gasverbrauch und Endreinigung	**Stück**	**90,00 €**
Koch/Grillmeister	**/Std.**	**50,00 €**

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. Probeessen
   Ein Probeessen der gewünschten Speisen, ist selbstverständlich möglich, dies bereits ab 5 Personen.
   Der Preis orientiert sich am Angebotspreis.

4. 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.

5. Anzahlung
   Der Auftragnehmer behält sich vor, eine Anzahlung des Gesamtpreises zu Verlangen. Bei Abbestellung (gemäß Pos. 2) wird die Anzahlung verrechnet.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. Zahlung
   Sämtliche Zahlungen sind sofort und ohne jeden Abzug in bar, per Überweisung oder per Verrechnungsscheck in Euro zu leisten. 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.

10. 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.

11. Die angegebenen Preise der Speisen enthalten 7 % Mwst. Die Geschirrpreise 19 %Mwst.
    Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen bei denen eine reine Speiselieferung (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. 29. Jul. 2026

Bestellung

Besteller/Rechnungsanschrift

Vorname / Name: _____

_____

Straße: _____

Plz/Ort: _____

Tel.: _____

Mobil: _____

eMail: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Personenzahl: _____

Essenszeit: _____

Lieferanschrift,

falls abweichend von Rechnungsanschrift:

Kunde: _____

Name Lieferort: _____

Straße: _____

Ort: _____

Tel. : _____

eMail: _____

Lieferzeit: _____

Gewünschte Speisen: _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Angenommen durch: _____

Gertrudenstr. 3 | 55576 Sprendlingen
Tel. 06701 469 | Fax 06701 2053901 | info@fasig.de | party-service@fasig.de

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