FASIG

– Fleischer Fachgeschäft –

Catering
Vorspeisen, Suppen, Grillbuffets, 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 Catering-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 €





Unsere Köche grillen gerne für Sie.

Grillbuffet 1

Bratwurst (3), Feuerwürstchen (3,7), Mini-Rostbratwürstchen

marinierte Schwenksteaks vom Strohschwein
marinierte Bauchscheiben vom Strohschwein
marinierte Hähnchenbrustfilets vom Maishähnchen
Lammrückenfilet in Kräuterbuttermarinade
vegetarische Spieße

Knoblauch-Dip (A1, A3, A9, 3), Curry-Dip (A1, A3, A9, 3), Kräuterbutter (A7)

Kartoffelsalat mit Mayonnaise (A1, A3, A6, A9, A10, 3)
Schwedenkrautsalat (A1, A3, A9, 3)
Gurkensalat (A1, A3, A9, 3)
Gemischter Blattsalat mit Cocktailtomaten Joghurt-Dressing (A7)

Frischer Brotkorb mit gemischten Partybrötchen (A1, A5, A8) und Baguette (A1)
und Kräuterbaguette

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

Brutto 7%



Grillbuffet 2

Käsewürstchen (3, 7, A7), Rindswürstchen (3, 7)

Marinierte Schwenksteaks vom Strohschwein
mariniertes KIKOK-Hähnchen „Pollo Fino“
Rindersteaks von der Färse
Lachstranchen (A4)
Feta mit Zwiebel und Knoblauch(A7)

Knoblauch-Dip (A1, A3, A9, 3), Curry-Dip (A1, A3, A9, 3), Kräuterbutter (A7)

Kartoffelsalat mit gebratenen Speckwürfeln
Tortellinisalat (A1, A3)
Griechischer Bauernsalat (A7)
Gemischter Blattsalat mit Cocktailtomaten und Joghurt-Dressing (A7)

Frischer Brotkorb
mit gemischten Partybrötchen (A1, A5, A8) und Baguette (A1)
und Kräuterbaguette

Preis pro Person ab 20 Personen **27,90 €**

Brutto 7%



Grillbuffet 3

Bratwurst (3), Rindswurst (3, 7)

Marinierte Schwenksteaks vom Strohschwein
marinierte Hähnchenbrustfilets vom Maishähnchen
Rindersteaks von der Färse
Lammrücken in Kräuterbuttermarinade
Lachstranchen (A4)
Feta mit Zwiebel und Knoblauch(A7)
vegetarische Spieße
gegrillte Kräuter-Kartoffeln

Knoblauch-Dip (A1, A3, A9, 3), Curry-Dip (A1, A3, A9, 3), Kräuterbutter (A7), Sour Cream-Dip (A7)

Coleslaw (A7)
Gurkensalat (A7)
Tomatensalat
Gemischter Blattsalat mit Cocktailtomaten und Joghurt-Dressing (A7)

Frischer Brotkorb
mit gemischten Partybrötchen (A1, A5, A8), Baguette (A1)
und Kräuterbaguette

Preis pro Person ab 20 Personen **30,90 €**

Brutto 7%

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. 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.

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 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. 15.04.2024

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