

 24 JAHRE


gourmet
CATERING MARCEL DIETZEL

**Angebotsmappe
gültig ab 01.06.2024**

Sie benötigen Canapés für einen Sektempfang oder planen eine große Familienfeier mit einer Vielfalt von kalten und warmen Speisen?

Der Gourmet – Catering und Partyservice unterstützt Sie gern!

Seit der Gründung im Jahr 2000 blickt unser Unternehmen auf viel Erfahrung bei der Ausrichtung von Feierlichkeiten für 20 bis 800 Personen zurück.

Firmeninhaber Marcel Dietzel arbeitete nach seiner Ausbildung zum Koch in den renommierten Steigenberger Hotels Maxx und Esplanade in Jena.



Ihr Weg zum gelungenen Fest

Wählen Sie ab 20 Personen einen Buffetvorschlag aus und verändern Sie ihn nach Ihren eigenen Wünschen mit Hilfe des Überblicks an warmen und kalten Buffets oder stellen Sie daraus Ihr individuelles Buffet zusammen, hierfür am besten ca. fünf Vorspeisen, drei Hauptspeisen und drei Desserts variieren.

Notieren Sie Ihre Wünsche und Vorstellungen bitte auf dem in der Anlage 2 hinterlegten Bestellformular (welches Sie auch im Internet finden) und senden Sie mir dieses auf dem

Postweg: **Gourmet Catering**
Inh. Marcel Dietzel
Dorfstraße 26a
07751 Milda

bzw. E-Mail: **info@gourmet-md.de**

Gern können Sie auch bereits bei der Auswahl und Zusammenstellung der Auftragsauslösung die telefonische Beratung unter

036422 62985

oder

0173 5684488

in Anspruch nehmen.

Oder Sie kommen auf ein persönliches Gespräch vorbei und wir kreieren gemeinsam Ihr Buffet.

Bitte beachten Sie, dass bestimmte Termine frühzeitig reserviert werden sollten.

Für langfristige Anfragen können Sie außerdem den Weg über das Internet nutzen:

www.gourmet-md.de

Impressum

Fotos: Roger Hagmann | Projektbetreuung: Frank Seiler

Buffetvorschläge – Seite 6

für Abifeiern, Familienfeiern, Firmenfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Jugendweihen, Konfirmationen, Schuleinführungen, Taufen ...

Einzelauswahl – Seite 18

Canapés und Fingerfood

Vorspeisen

Hauptspeisen

Dessert

Getränke

Services – Seite 33

Geschirr

Möbiliar (Geschirr, Tischwäsche, Bestuhlung)

Personal (Buffetbetreuung, Servicekräfte)

Dekoration

Bestellformular – Anlage










BUFFETVORSCHLÄGE

Themenbuffets






BUFFET "JUBILÄUM"







– Vorspeisen –

-  Spanischer Coppa zwischen süßer Galiamelone
-  Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
-  Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto und Oliven
-  Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesanhobeln
-  Gegrillte Kräutergarnelen mit Aioli
-  Asiatischer Glasnudelsalat mit schwarzem Sesam und Puten-Ananas-Spießchen
-  Reichhaltige Baguetteauswahl und Butter

– Hauptspeisen –

-  Mit Trüffelgarce gefüllte Maispoularde auf Austernpilzen
-  Feuriges Schweinefiletgeschnetzeltes Mexikanische Art
-  Rotbarbenfilet auf Blattspinat
-  Trilogie von frischen Bandnudeln mit Tomatensugo
-  Buntes Gemüse der Saison mit Buttersauce









– Dessert –

-  Erdbeertiramisu <Gourmet>
-  Weiße Mousse au Chocolat mit frischen Himbeeren
-  Variation aus exotischem Obst
-  Käsesortiment mit Trauben







Zum Angebot

BUFFET "ITALIEN"






– Vorspeisen –

-  Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Oliven
-  Antipasti – Peperonata (Schmorgericht mit Paprika)
-  Luftgetrockneter Landschinken mit süßer Honigmelone
-  Vitello Tonnato – Filet vom Schwein mit Zitrone und Thunfischsauce
-  Mediterraner Bauernsalat mit roten Zwiebeln und Ciabattabrot
-  Maccheroni-Gemüsesalat mit Oliven und Thunfisch
-  Rucolasalat mit Zitrusfrüchten und marinierten Tomaten
-  Ciabattabrot und Baguettes, dazu Butter

– Hauptspeisen –

-  Saltimbocca von der Poulardenbrust mit Parmaschinken und Salbei auf Kräutergnocchi
-  Piccata Milanese vom Schweinefilet mit Tomatenragout
-  Lachsroulade mit Riesengarnelen und Safransauce
-  Pastavariation mit zwei verschiedenen Saucen
 -  Rosmarinkartöffelchen
 -  Bunte Gemüseplatte










– Dessert –

-  Cremiges Tiramisu mit zweierlei Likören
-  Panna Cotta mit marinierten Fruchtspiegel
 -  Amaretto-Mandelcreme
 -  Frische Obstplatte
 -  Käseauswahl mit Trauben









Zum Angebot

BUFFET "FRANKREICH"







– Vorspeisen –

-  Nizza-Salat mit Thunfisch und Oliven
-  Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat mit Walnüssen (saisonal ersetzt durch Hähnchenbrust)
-  Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Kräutern der Provence
-  Scheiben von Büffelmozzarella und Tomaten mit Basilikumpesto und Oliven
-  Diverse Pasteten mit Preiselbeeren
-  Roastbeef mit Sauce tartare
-  Feiner Salat von Meeresfrüchten
-  Gravedlachsrollchen und Forellenfilet mit Meerrettichsauce
-  Verschiedene Baguettes, dazu Butter

– Hauptspeisen –

-  Coq au vin
-  Tranchen von Maispoularde auf Steinpilzravioli
-  Gratiniertes Lachs und Forelle an einer Weißweinsauce
-  Schweinefiletstreifen mit provenzalischen Kräutern
-  Mini-Flammkuchen Elsässer-Art
-  Vegetarische Gemüsequiche
-  Rosmarinkartoffelchen, Kartoffelgratin
-  Bunte Gemüseplatte mit Sauce béarnaise









– Dessert –

-  Mousse au Chocolat
-  Crème Caramel
-  Fruchtige kleine Tartes
-  Fruchtige Crêpes mit Orangenragout
-  Käsesortiment mit Feigensenf
-  Macarons und Petit fours






Zum Angebot

BUFFET "TRADITION"





– Vorspeisen –

-  Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto und Oliven
-  Räucherlachs mit Dillsauce und roten Zwiebeln
-  Gefüllte Eier mit Kaviarhäubchen und Mini-Hackfleischbällchen
 -  Gebratenes Kassler an Weißkrautsalat
 -  Thüringer Schlachteplatte
 -  Frisches Gehacktes mit Zwiebelringen
-  Kartoffelsalat, Wurst-Käsesalat mit Ei und Gurke
-  Reichhaltiges Brotsortiment und Butter

– Hauptspeisen –

-  Geschmorter Rinderbraten in Rotwein-Kräutersauce
 -  Krustenbraten von der Schweineschulter
-  Gebratene Fischauswahl, Wurzelgemüse und Zitronensauce
-  Schupfnudeln, Petersilienkartoffeln, kleine Thüringer Klöße
 -  Bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise











– Dessert –

-  Frischer Obstsalat
-  Joghurt-Mango-Terrine an Fruchtmark
-  Mousse au au Chocolat mit Mandelsplittern
-  Käseauswahl mit Trauben







Zum Angebot

BUFFET "GOURMET"






– Vorspeisen –

-  Pochiertes Lachsfilet auf grüner Sauce und Lachsrollchen
-  Schinkenvariation an Melone
-  Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
-  Geräuchertes Pastrami
-  Antipasti (eingelegtes Gemüse)
-  Fingerfood-Variationen
-  Marinierte Garnelen auf buntem Reissalat
-  Mediterraner Nudelsalat
-  Tomatensalat mit Frühlingslauch
-  Reichhaltige Brotauswahl und Butter

– Hauptspeisen –

-  Gegrilltes Schweinefilet auf Kräuterchampignons
-  Gefülltes Hähnchenbrustfilet auf Schmorgemüse
-  Schweinesteak mit Ragout fin überbacken
-  Roulade vom Lachs und Zander auf Blattspinat und Safransauce
-  Gebratene Kartoffelperlen, Kroketten, Tomatenreis
-  Bunte Gemüseauswahl mit Sauce hollandaise










– Dessert –

-  Käseauswahl mit Trauben
-  Schoko-Panna-Cotta mit Mangomark
-  Himbeer-Mascarponecreme
-  Geschnittenes frisches Obst
-  Zweifarbiges Mousse au Chocolat






Zum Angebot

BUFFET "VITAL"





– Vorspeisen –

-  Eingelegtes Gemüse von Auberginen, Zucchini, bunter Paprika und Champignons
-  Mozzarella mit hausgemachtem Tomatenpesto und gefüllten grünen Oliven
-  Auswahl von geräucherter Hähnchen- und Putenbrust
-  Marinierte Kräutergarnelen an Chicoréesalat
-  Rohkostarrangement mit Guacamole
-  Knackiger Apfel-Gurkensalat
-  Ramasuri von Hirse mit körnigem Frischkäse und Wurzelgemüse
-  Bulgursalat mit fruchtiger Melone
-  Roggen-, Dinkel- und Körnerbrot, dunkles Baguette, dazu Kräuterfrischkäse

– Hauptspeisen –

-  Feine Linsenfrikadellen und Rote Beete-Puffer
-  Hähnchenbrustfiletstreifen mit mediterranem Gemüse
-  Vegetarische Schupfnudel-Gemüse-Pfanne
-  Potpourrie aus dem Meer mit Kichererbsenragout
-  Vollkornnudeln mit Tomatensugo, Gemüsereis











– Dessert –

-  Erfrischender Obstsalat
-  Nuancierter Pudding von Chia-Samen mit Waldfrüchten
-  Quarkterrine mit Mangomark
-  Käsesortiment mit süßen Trauben








Zum Angebot

BUFFET "HOCHZEIT"






– Vorspeisen –

-  Parmaschinken an fruchtiger Honigmelone
-  Mariniertes Gemüse in Kräuteröl
-  Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola
-  Strauchtomaten mit Büffelmozzarella in Basilikumpesto
-  Hähnchenbrustfilet auf Feldsalat mit rosa Pfeffer
-  Saisonales Fingerfoodsortiment
-  Lachsroschen mit gebratenen Garnelen
-  Mediterraner Spaghettisalat mit Cocktailtomaten
-  Couscous mit Gemüse und gebratenen Pilzen
-  Ciabattabrot und Baguettes, dazu Butter

– Hauptspeisen –

-  Gefüllte Maispoularde auf Paprika-Zucchini-Gemüse
-  Mediterranes Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte
-  Fischpotpourri mit Basmatireis und Gemüse-Julienne
-  Kurzgebratenes Steak vom Schweinefilet mit Kräuterchampignons
-  Vegane Pfanne mit Rote-Beete-Puffern und Gemüsetalern
-  Rosmarinkartöffelchen und vegetarische Pasta
-  Gemüse der Saison mit Buttersauce












– Dessert –

-  Schokoladen-Panna Cotta mit pürierten Früchten
-  Weißes Mousse au Chocolat mit Waldbeeren
-  Glasierte Obstspieße
-  Fruchtmascarponecreme mit Crumble
-  Käseauswahl mit Trauben

Zum Angebot












Kalte Buffets

BUFFET "THÜRINGEN"

-  Räucherlachs und Gravedlachs mit gefüllten Kaviareiern
-  Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
-  Schinken- und Bratenplatte mit saurem Gemüse
-  Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
-  Frisches Schweinemett mit Zwiebelringen
-  Rustikales Schlachtesortiment
-  Crêpesroulade mit Frischkäse und Schinken neben Hackfleischbällchen mit Dipp
-  Geflügelsalat mit Obst
-  Knackiger Salat von grünen Bohnen
-  Schichtsalat
-  Reichhaltige Brotauswahl und Butter

[Zum Angebot](#)






BUFFET "MEDITERRAN"

-  Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
-  Spanischer Coppa an Zuckermelone
-  Antipasti (eingelegtes Gemüse)
-  Französische Käseauswahl mit Trauben
-  Geräucherte Putenbrust an Orangensalat
-  Marinierte Hähnchenunterschenkel
-  Eingelegte Garnelen auf Blattsalat
-  Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
-  Ramennudelsalat mit frischen Bambussprossen und Putenspießchen
-  Geflügel-Ananassalat
-  Baguette-Variation und verschiedene Butter

[Zum Angebot](#)






Warme Buffets

BUFFET "RATSHERREN"

-  Spießbraten mit Rotweinjus
-  Putengeschnetzeltes mit Ananas
-  Geschmorter Rinderbraten mit Pilzen
-  Kräuterschupfnudeln und Rosmarinkartoffeln
-  Gemüseauswahl








[Zum Angebot](#)

BUFFET "GAUMENFREUDE"

-  Fleischbällchen in feuriger Sauce
-  Putengeschnetzeltes süß-sauer
-  Schweinesteak au four (überbacken mit Ragout fin)
-  Basmatireis und Kartoffelgratin
-  Gemüseauswahl

[Zum Angebot](#)








BUFFET "FESTTAG"

-  Rinderrouladen Hausfrauenart
-  Wildbraten mit Preiselbeeren
-  Gefüllter Schweinerücken mit Rahmpilzen
-  Ananas-Rotkohl
-  Kleine Thüringer Klöße
-  Petersilienkartoffeln
-  Gemüse






[Zum Angebot](#)

BUFFET "VEGGIE"






– Vorspeisen –

-  Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Tomatenpesto und Oliven
-  Anti Pasti von Auberginen, Zucchini, bunter Paprika und Champignons
-  Käsecrepesroulade, Rote-Beete-Pralinen, gefüllte Eier mit Senfcreme, Blätterteigpasteten
-  Knackiger Apfel-Gurkensalat
-  Couscoussalat mit pikantem Gemüse
-  Frühlingsalat
-  Brotsortiment und Butter

– Hauptspeisen –

-  Krosse Schupfnudel-Gemüsepfanne
-  Rotbarbenfilet auf Ratatouille
-  Saftige Veggie-Frikadellen
-  Käsespätzle aus dem Ofen mit Röstzwiebeln
-  Mediterrane Gemüsepizza

– Dessert –

-  Reichhaltige Fingerobstauswahl
-  Milchreisterrine mit süßen Kirschen
-  Himbeer-Mascarponecreme
-  Zartbitteres Mousse au Chocolat
-  Käsesortiment mit süßen Trauben

Zum Angebot



ÜBERBLICK DER EINZELNEN SPEISEN

CANAPÉS VOM BAGUETTE

Rechnen Sie bitte als Mahlzeit fünf bis sechs Stück.
Unser Team berät Sie gern bei der Zusammenstellung.

| | |
|---|----|
| Salami mit Gurke und Tomate ^(2, 3) | 01 |
| Schweinemetts mit Zwiebelringen | 02 |
| Gekochter Schinken mit Spargelspitzen ^(2, 3) | 03 |
| Parmaschinken mit Melone ^(2, 3) | 04 |
| Schinkentütchen mit Frischkäse ^(2, 3) | 05 |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich | 06 |
| Kalter Braten mit Maiskölbchen | 07 |
| Schweinemedailon mit Lebermousse | 08 |
| Nussschinken mit Remoulade | 09 |
| Hähnchenmedailon mit Früchten | 10 |
| Räucherlachs mit Sahnemeerrettich | 11 |
| Lachstatar pikant gewürzt ⁽²⁾ | 12 |
| Camembert mit Kiwi ^(1, 2) | 13 |
| Gouda mit Mandarinenfilets | 14 |
| Käse mit Nüssen ^(1, 2) | 15 |
| Tomate-Mozzarella mit Basilikum ⁽³⁾ | 16 |

[Zum Angebot](#)

Belegte Brötchen

(Als Mahlzeit ungefähr 4 Stück pro Person rechnen.)

[Zum Angebot](#)

FINGERFOOD

Pro Person werden ca. 10 – 15 Kleinteile gerechnet.

Deftige Häppchen

| | |
|--|----|
| Mediterrane Mini-Blätterteigtaschen | 17 |
| Hackfleischbällchen mit scharfem Dipp | 18 |
| Gefüllte Eier mit Kaviar | 19 |
| Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat | 20 |
| Kleines Plundergebäck | 21 |
| Laugenbrezeln, gebacken | 22 |
| Hühnerflügel mit Honig und Ingwer | 23 |
| Blätterteigpasteten mit Frischkäse | 24 |
| Schnittlauchpfannkuchen mit Räucherlachs | 25 |
| Tomaten-Basilikum-Crostini | 26 |
| Schweinefilet mit Leber-Kräutermousse | 27 |
| Mürbeteigschälchen mit Lachstatar | 28 |
| Hähnchen-Ananas-Spieße | 29 |
| Minifrühlingsrollen | 30 |
| Tortelettes mit Garnelen | 31 |
| Puten-, Thunfisch- oder Räucherlachssandwiches | 32 |
| Mini Pulled Pork Burger | 33 |
| Mini-Wraps | 34 |
| Räucherschinken-Crêpes mit Kräutern ^(2,3) | 35 |
| Gurkenbecher mit Forellenmousse | 36 |
| Champignonköpfe mit Frischkäsecreme | 37 |
| Garnelenspieße | 38 |
| Grissini mit Parmaschinken ^(2,3) | 39 |
| Käsespieße mit Trauben ^(1,2) | 40 |
| Tomaten-Mozarella-Spieße | 41 |
| Bruschetta-Mix | 42 |

[Zum Angebot](#)

Süße Häppchen

| | |
|--|----|
| Mini-Muffins | 43 |
| Mini-Berliner | 44 |
| Petit Fours | 45 |
| Caramel Profiteroles | 46 |
| Zitronen-Himbeertortelettes | 47 |
| Crêpes mit Orangen (mit Cointreau) oder Schokoladensauce | 48 |
| Gebäck | 49 |
| Vanillecreme im Schokoladenbecher ^(1, 8, 15) | 50 |
| Rosinen- und Zimtschnecken | 51 |
| Mini-Blätterteigpasteten mit fruchtiger oder schokoladiger Füllung | 52 |
| Obstspieße | 53 |

Verzeichnis der Zusatzstoffe

VO zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe.

| Kennziffer | Inhaltsstoff | Kennziffer | Inhaltsstoff |
|------------|----------------------|------------|-------------------------------|
| 1 | Farbstoff | 10 | Chinin |
| 2 | Konservierungsstoff | 11 | Süßungsmittel |
| 3 | Antioxidationsmittel | 12 | Phenylalaminquelle |
| 4 | Geschmacksverstärker | 13 | gewachst |
| 5 | Schwefeldioxid | 14 | Taurin |
| 6 | Schwärzungsmittel | 15 | Emulgatoren |
| 7 | Phosphat | 16 | Verdickungs- und Geliermittel |
| 8 | Milcheiweiß | 17 | Stabilisatoren |
| 9 | Koffein | | |

Allergenkennzeichnung

Liebe Kunden, bitte sprechen sie uns bei einer Unverträglichkeit an, damit ihr ihnen die Allergene persönlich aufzeigen können.

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (Krebs, Shrimps, Langusten, Hummer, Scampi)
- C Eier und Eierzeugnisse (alle Eisorten)
- D Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten)
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (alle Erdnussorten)
- F Soja und Sojaerzeugnisse (Sojadrink, Sojaflocken, Sojasauce, Sojasprossen, Yuba)
- G Milch und Milcherzeugnisse (Kuhmilch)
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-, Wal-, Pistazien, Para-, Pekan-, Makadamien-, Cashewnüsse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse (Blich-, Knollen-, Staudensellerie)
- J Senf und Senferzeugnisse (Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen)
- K Sesamsamen und Sesamerzeugnisse (Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamsalz)
- L Lupine und Lupinenerzeugnisse (Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinenisolat)
- M Weichtiere (Schnecken, Abalone, Tintenfische, alle Muscheln, Austern)
- N Schwefeldioxid und Sulfit (E220-E228, mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknetes Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier)

Generell möchten wir an dieser Stelle darauf hinweisen, dass es bei keiner Speise zu 100 % gewährleistet werden kann, sie ohne jegliche Spuren der Allergieauslöser herzustellen. Dies ist den cateringtechnischen Abläufen geschuldet.



SERVICES

Getränke

Zu einer perfekten Feier gehören zum Essen geschmacksuntermalende Getränke. Lassen Sie sich beraten!

Wir bringen ihnen die gewünschten Getränke auf Kommission. Sie wählen also aus, und Übriges wird nach der Veranstaltung unkompliziert wieder abgeholt.

Geschirr- und Besteckservice

Kaffeegeschirr, Abendgedeck, Suppentassen – jeweils mit Besteck in einfacher Ausführung. Auf Wunsch auch Qualitätsbesteck gegen Aufpreis erhältlich.

Gläserservice

Wasser-, Saft-, Rotwein-, Weißwein-, Sekt-, Schnaps-, Cocktail- und Biergläser.

Tischdekoration

Die Tischdekoration wird individuell nach ihren Wünschen gestaltet. Hierzu gehören Tischdecken, Tischhussen (Skirting), Tischläufer, Servietten, Tischgestecke, Tischkarten, Platzkarten, Gastgeschenke, Dekorationselemente wie z. B. Kerzenleuchter und Blumen.

Zusatzartikel

Sektkühler mit Eiswürfeln, Flaschenkühler, Aschenbecher, Standaschenbecher, Sonnenschirme, Flaschenöffner, Tablett, Wischtücher, Müllsäcke, Thermoskannen, Porzellankannen, Zuckerschalen, Milchkännchen, Milch, Zucker, usw.

Servicekräfte

Unsere Servicekräfte bedienen nicht nur bei Tisch, sondern übernehmen auch Zwischenarbeiten an der Bar und in der Küche.

Buffetbetreuung

Der Chefkoch erklärt die einzelnen Speisen am Buffet und gibt auf Wunsch die Portionen mit seinem Küchenteam auf.

Kuchen, Plätzchen & kreative Hochzeitstorten von Landfrauen gebacken

Thüringer Kuchen ist ein Synonym für Vielfalt und Geschmack.

Hochzeitsberatung

Beratung zur Ausgestaltung und Planung

Gern vermitteln wir weitere Leistungen, wie die passende Location, Festzelte, Lichtkonzepte, DJs, Fotografen etc.

Eine Bestellung kann per Mail oder telefonisch aufgeben und bis 5 Tage vor Veranstaltung geändert werden, sie bedarf einer Bestätigung!

Überblick

Buffetgedeck (2 Teller)

[Zum Angebot](#)

Kaffeegedeck

[Zum Angebot](#)

Gläserset (4 Stück)

[Zum Angebot](#)

Getränkepauschale

"Basic"

"Premium"

"Tagung"

"Tagung Plus"

[Zum Angebot](#)

Kaffeeautomat inkl. Kaffee

- 40er

- 70er

- 90er

Automat mit Kaffeespezialitäten inkl. Bohnen

[Zum Angebot](#)

Tischdecken & Hussen

[Zum Angebot](#)

Kuchenplatten

[Zum Angebot](#)

Tische & Stühle

[Zum Angebot](#)

Heizstrahlgerät

[Zum Angebot](#)

Zapfanlage exkl. CO₂

- 1 Hahn

- 2 Hähne

..Bierausschankwagen inkl. Gläser

[Zum Angebot](#)

Zelt / Pagode

[Zum Angebot](#)

Servicekraft

[Zum Angebot](#)

Servicepersonal Auf- und Abbau

[Zum Angebot](#)

Bestellformular

Datum: Uhrzeit: Personenzahl:

Auftraggeber: Lieferadresse (falls abweichend vom Auftraggeber):
.....

Straße:

PLZ/Ort:

Telefon:

Serviceleistungen

Geschirr, Besteck:

Vorlegebesteck:

Gläser:

Tischwäsche:

Tischdeko:

Betreuung:

Sonstiges:

Speisen (Vorschlagsnummer)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Ort: Datum: Unterschrift:



Gourmet Catering Marcel Dietzel

Dorfstraße 26a · 07751 Milda

Fon: 036422 62985 | Mobil: 0173 5684488

E-Mail: info@gourmet-md.de